

# NÁVOD K DOKYSELENÍ

## Dávkování jednotlivých kyselin do moštu nebo vína

zvýšení titrovatelných kyselin o 1 g/l v moštu či víně

	dávka pro bílé víno*	dávka pro červené víno*
kyselina vinná	100 g	100 g
kyselina jablečná	90 g	x
kyselina mléčná	x	125 ml
kyselina vinná / jablečná	50 g / 45 g	x
kyselina vinná / mléčná	x	50 g / 62,5 ml

\* dávka je uváděna v **gramech nebo ml na 100 litrů** moštu nebo vína.

### Kyselina

**vinná:** krystalický prášek bezbarvé až bílé barvy, bez zápachu. Tartaric acid, CAS: 87-69-4.

**jablečná:** bílý jemně krystalický prášek s jemným zápachem. Čistota preparátu je v souladu s požadavky na kvalitu potravin. CAS: 617-48-1

**mléčná:** bezbarvá kapalina bez zápachu, čistá kyselina mléčná 80%. Speciálně vytvořená na výrobu vín. CAS: 79-33-4

**Použití:** dokyselení za účelem mikrobiologické ochrany a na vylepšení intenzity chutě.

**Dávkování:** dle potřeby pro danou surovinu, viz tabulka. U vína je dávkování limitováno Vinařským zákonem. Rozmíchat v malém množství suroviny a vmísit do celého objemu.

**Skladování:** skladujte v chladnu, balení ihned těsně uzavřít a co nejdříve spotřebovat.



V případě dotazů kontaktujte:

**BS laboratoř**  
[laborator@vinarskepotreby.cz](mailto:laborator@vinarskepotreby.cz)

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)

 **VINAŘSKÉ POTŘEBY**  
Služby s přívlastkem