

■ KIT COLORIMETRICI PER ANALISI ACIDO MALICO

ACCUVIN

4595

La fermentazione malolattica, ovvero la fermentazione secondaria nella produzione del vino, è un metodo per ridurre l'acidità titolabile totale regolando rispettivamente la concentrazione dell'acido L-malico ed L-lattico, ammorbidendo il vino e favorendone la maturità e la corposità. Inoltre, questo processo aumenta la stabilità microbiologica, poiché uno dei nutrienti principali dei batteri dannosi viene eliminato. La scala di valori va da 30 a 500 mg/l.

(r. 200706)



Codice	Codice	Descrizione	N° Test
	Steroglass Fornitore		
AJPE047882	223-10	Kit per analisi acido malico	10
AJPE047883	223-20	Kit per analisi acido malico	20