

Ácido málico

Acidificante de mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

El Ácido málico (E-296) es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Se trata del ácido D,L-málico.

APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El ácido málico aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas.

COMPOSICIÓN

Ácido D,L- málico (E-296).

DOSIS

Mosto: 0,5-1 g/l.

Vino: 0,5-2 g/l

Límite máximo de acidificación:

- Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo en proceso de fermentación: 1,5 g/l expresado en ácido tartárico.

- Vino: 2,5 g/l expresado en ácido tartárico

MODO DE EMPLEO

Disolver previamente en una parte del vino a tratar y añadir al volumen total, asegurando su homogeneidad.

ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco inodoro, cristales monoclínicos.

Sabor ligeramente ácido.

PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 058 (rev.6)

Riqueza [%]	> 99
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 1
Cloruros [mg/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Cianuros [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Fe [mg/kg]	< 10
Hg [mg/kg]	< 1
Azúcar	Pasa test
Acido fumárico [%]	< 1
Acido maleico [%]	< 0.05

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 2 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.