

ACIDE MALIQUE

Acidifiant de moûts et de vins

CARACTÉRISTIQUES

L'**acide malique** (E-296) est un acidifiant utilisé pour corriger l'acidité dans les moûts et les vins. Il s'agit de l'acide malique D,L.

APPLICATIONS

- Pendant les vendanges, comme acidifiant du moût.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges, pour corriger l'acidité pendant les processus d'élaboration.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'**acide malique** apporte des sensations de fraîcheur et contribue à l'équilibre gustatif du vin. Il renforce également les caractéristiques aromatiques fruitées.

COMPOSITION

Acide malique D, L (E-296).

DOSE

Moût ou vin **0,5 - 2,5 g/l**

L'acidification maximale permise dans les vins est de 4 g/l exprimés en acide tartrique.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre au préalable dans dix fois son poids de moût ou de vin, puis ajouter au volume total en assurant son homogénéisation.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Richesse [%]	> 99,5
Humidité [%]	< 0,30
Cendres [%]	< 0,02
Arsenic [%]	< 1
Plomb [ppm]	< 1
Fer [ppm]	< 5
Mercuré [ppm]	< 1
Métaux lourds [ppm]	< 10

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline ou granulé de couleur blanche, au goût acide.

PRÉSENTATION

Emballage de 25 kg.

CONSERVATION

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR
Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.

