

Acide malique

Acidificateur des moûts et des 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.

APPLICATION

- 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 D,L-malique (E-296).

DOSAGE

Moût : 0,5-1 g/l.

Vin : 0,5-2 g/l

Limite maximale d'acidification:

- Raisins frais, moût de raisin, moût partiellement fermenté et vin neuf en fermentation : 1,5 g/l exprimé sous forme d'acide tartarique.
- Vin : 2,5 g/l exprimé 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.

ASPECT PHYSIQUE

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

PRÉSENTATION

Conteneur de 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 058 (rév. 6)

Richesse [%]	> 99
Cendres sulfurées [g/kg]	< 1
Chlorures [mg/kg]	< 1
Sulfates [g/kg]	< 1
Cyanures [mg/kg]	< 1
En tant que [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Fe [mg/kg]	10 <
Hg [mg/kg]	< 1
Sucre	Test de réussite
Acide fumarique [%]	< 1
Acide maléique [%]	< 0,05

CONSERVATION

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

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation : 2 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.