

# ACIDO MALICO

Acidificante di mosti e vini

## CARATTERISTICHE

L'**acido malico** (E-296) è un acidificante per correggere l'acidità in mosti e vini. Si tratta di acido D,L-malico.

## APPLICAZIONE

- Nella vendemmia, come acidificante del mosto.
- Nei vini bianchi, rosati e rossi si usa per correggerne l'acidità durante i processi di elaborazione.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'**acido malico** apporta una sensazione di freschezza, contribuendo all'equilibrio gustativo del vino. Inoltre esalta le caratteristiche aromatiche fruttate.

## COMPOSIZIONE

Acido D,L-malico (E-296).

## DOSE

**Mosto/Vino**      **0,5 - 2,5 g/l**

*La massima acidificazione permessa nel vino è di 4 g/l, espressa sotto forma di acido tartarico.*

## MODO D'USO

Sciogliere in precedenza in dieci volte il suo peso in mosto o vino e aggiungere al volume totale garantendone la totale omogeneizzazione.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

Ricchezza [%]	> 99,5
Umidità [%]	< 0,30
Ceneri [%]	< 0,02
Arsenico [%]	< 1
Piombo [ppm]	< 1
Ferro [ppm]	< 5
Mercurio [ppm]	< 1
Metalli pesanti [ppm]	< 10

## ASPETTO FISICO

Polvere cristallina o granulata di colore bianco, di sapore acido.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 25 kg.

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR  
*Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.*