

# Acido malico

Acidificante di mosti e vini.

## CARATTERISTICHE

L'acido malico (E-296) è un acidificante per correggere l'acidità nei mosti e nei vini. È acido D, L-malico.

## APPLICAZIONE

- Nel raccolto, come acidificante del mosto.
- In vini bianchi, rosati e rossi per la correzione dell'acidità durante i processi produttivi.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'acido malico fornisce sensazioni di freschezza, contribuendo all'equilibrio del gusto del vino. Inoltre, esalta le caratteristiche aromatiche fruttate.

## COMPOSIZIONE

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

## DOSAGGIO

Mosto: 0,5-1 g/l.

Vino: 0,5-2 g/l

*Limite massimo di acidificazione:*

- Uva fresca, mosto d'uva, mosto parzialmente fermentato e vino nuovo in fase di fermentazione: 1,5 g/l espresso come acido tartarico.

- Vino: 2,5 g/l espresso in acido tartarico

## COME USARLO

Sciogliere in precedenza in una parte del vino da trattare e aggiungersi al volume totale, assicurandone l'omogeneità.

## ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca inodore, cristalli monoclinici.  
Sapore leggermente acido.

## PRESENTAZIONE

Contenitore da 25 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 058 (rivista 6)

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Ricchezza [%]           | > 99                |
| Cenere solfatata [g/kg] | < 1                 |
| Cloruri [mg/kg]         | < 1                 |
| Solfati [g/kg]          | < 1                 |
| Cianuri [mg/kg]         | < 1                 |
| Come [mg/kg]            | < 3                 |
| Pb [mg/kg]              | < 2                 |
| Fe [mg/kg]              | < 10                |
| Hg [mg/kg]              | < 1                 |
| Zucchero                | Test di superamento |
| Acido fumarico [%]      | < 1                 |
| Acido maleico [%]       | < 0,05              |

## COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

*Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.*