

ÁCIDO MÁLICO

Acidificante para mostos e vinhos.

CARACTERÍSTICAS

O **Ácido málico** (E-296) é um acidificante para corrigir a acidez em mostos e vinhos. Trata-se do ácido D, L-málico.

APLICAÇÃO

- Na vindima, como acidificante do mosto.
- Em vinhos brancos, rosés e tintos para a correção da acidez durante os processos de produção.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O ácido málico aporta sensações de frescura, contribuindo para o equilíbrio gustativo do vinho. Além disto, realça as características aromáticas frutadas.

COMPOSIÇÃO

Ácido D,L- málico (E-296).

DOSE

Mosto: 0,5-1 g/l.

Vinho: 0,5-2 g/l

Limite máximo de acidificação:

- *Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado e vinho novo em processo de fermentação: 1,5 g/l expresso em ácido tartárico.*

- *Vinho: 2,5 g/l expresso em ácido tartárico*

MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver previamente em dez vezes o seu peso no mosto ou vinho e adicionar ao volume total, garantindo a sua homogeneidade.

ASPETO FÍSICO

Pó cristalino branco inodoro, cristais monoclínicos. Sabor ligeiramente ácido.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 058 (REV.6)

| | |
|--------------------------|-------------|
| Riqueza [%] | > 99 |
| Cinzas sulfatadas [g/kg] | < 1 |
| Cloretos m [g/kg] | < 1 |
| Sulfatos [mg/kg] | < 1 |
| Cianetos [mg/kg] | < 1 |
| As [mg/kg] | < 3 |
| Pb [mg/kg] | < 2 |
| Fe [mg/kg] | < 10 |
| Hg [mg/kg] | < 1 |
| Açúcar | Passa teste |
| Ácido fumárico [%] | < 1 |
| Ácido maleico [%] | < 0.05 |

CONSERVAÇÃO

Manter no recipiente original num local fresco e seco.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.