

Ácido málico

Acidificante de mosto e vinhos.

FUNCIONALIDADES

O ácido málico (E-296) é um acidificante para corrigir a acidez em mosto e vinhos. É ácido D, L-málico.

APLICAÇÃO

- Na colheita, 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 proporciona sensações de frescura, contribuindo para o equilíbrio do sabor do vinho. Além disso, exalta as características aromáticas frutadas.

COMPOSIÇÃO

Ácido D,L-málico (E-296).

DOSAGEM

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

COMO USAR

Dissolva previamente numa parte do vinho a tratar e aumente o volume total, garantindo a sua homogeneidade.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó cristalino branco inodoro, cristais monoclinicos.

Sabor ligeiramente ácido.

APRESENTAÇÃO

Contentor de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 058 (rev.6)

Riqueza [%]	> 99
Cinza sulfatada [g/kg]	< 1
Cloretos [mg/kg]	< 1
Sulfatos [g/kg]	< 1
Cianetos [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3
PB [mg/kg]	< 2
Fe [mg/kg]	< 10
Hg [mg/kg]	< 1
Açúcar	Teste de aprovação
Acido fúmarico [%]	< 1
Acido maléico [%]	< 0,05

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco.

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

Data ótima de consumo: 2 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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