

Acid malic

Acidificator pentru musturi și vinuri.

CARACTERISTICI

Acidul malic (E-296) este un acidifiant pentru corectarea acidității musturilor și vinurilor. Este acid D,L-malic.

APLICAȚIE

- În recoltă, ca acidificator al must-ului.
- În vinuri albe, roz și roșii pentru corectarea acidității în timpul proceselor de producție.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Acidul malic oferă senzații de prospețime, contribuind la echilibrul gustului vinului. În plus, evidențiază caracteristicile aromatice fructate.

COMPOZIȚIE

Acid D,L-malic (E-296).

DOZAJ

Must: 0,5-1 g/l.

Vin: 0,5-2 g/l

Limita maximă de acidificare:

- *Struguri proaspeți, must, most parțial fermentat și vin nou în procesul de fermentație: 1,5 g/l exprimat ca acid tartaric.*

- *Vin: 2,5 g/l exprimat în acid tartaric*

CUM FOLOSEȘTI

Dizolvați anterior într-o parte a vinului ce urmează să fie tratată și adăugați volumul total, asigurând omogenitatea acestuia.

ASPECT FIZIC

Pulbere cristalină albă fără miros, cristale monoclinice.

Gust ușor acid.

PREZENTARE

Recipient de 25 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 058 (rev.6)

Averea [%]	> 99
Cenușă sulfată [g/kg]	< 1
Cloruri [mg/kg]	< 1
Sulfați [g/kg]	< 1
Cianuri [mg/kg]	< 1
Ca [mg/kg]	< 3
PB [mg/kg]	< 2
Fe [mg/kg]	< 10
Hg [mg/kg]	< 1
Zahăr	Testul de promovare
Acid fumaric [%]	< 1
Acid maleic [%]	< 0,05

CUM DEPOZITEZI

Păstrează în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat.

Odată deschisă, ar trebui folosită cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 2 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.