

OENOMALIL DL

Acide DL Malique E296 ACIDIFICATION REGLEMENTEE

CARACTERISTIQUES

- ◆ Poids moléculaire : 134,09
- ◆ Teneur en acide malique : 99,5 % minimum
- ◆ Aspect : cristaux blancs
- ◆ Dans le vin l'acide malique est présent dans les vins sous la forme L. Seule la forme L peut être dégradé par les bactéries lactiques.
- ◆ Depuis le 1^{er} aout 2009, l'acidification des moûts et des vins par l'acide malique est autorisée.
- ◆ OENOMALIL est à utiliser de préférence sur les vins blancs et rosés car il apporte de la fraîcheur au vin. Cependant, il peut être utile dans les vins rouges pauvres en acide malique. En effet l'ajout d'acide malique à ce type de vin facilitera le déclenchement de la fermentation malolactique.
- ◆ ATTENTION, la fraction Lmalique de OENOMALIL peut être dégradée par les bactéries lactiques. Il convient donc de consider le vin traité comme un vin n'ayant pas réalisé la fermentation malolactique, il faudra donc le protéger en tant que tel.
- ◆ OENOMALIL ne précipite pas sous forme de sel dans le vin.

LEGISLATION

- ◆ **Attention** : l'utilisation de l'acide malique est réglementée en fonction des régions viticoles. Avant l'utilisation, il convient de consulter la législation en vigueur dans la région concernée.
- ◆ L'acidification des **moûts** ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1,5g/L exprimé en acide tartrique.(soit 1,3 g/L exprimé en acide malique)
- ◆ L'acidification des **vins** ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 2,5g/L exprimé en acide tartrique.(soit 2,3 g/L exprimé en acide malique)

DOSE D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur.
- ◆ **La dose maximale d'emploi sur moût** : 1,3g/L
- ◆ 1,3 g/L d'acide malique augmente l'acidité totale de 1,5 g/L exprimé en acide tartrique ou 1 g/L exprimé en H₂SO₄.

- ◆ **Dose maximale d'emploi sur vin** : 2,3g/L.
- ◆ 2,3 g/L d'acide malique augmente l'acidité totale de 2,5 g/L exprimé en acide tartrique ou 1,6 g/L exprimé en H₂SO₄.
- ◆ Consulter la législation en vigueur dans la région concernée.
- ◆ Faire des essais préalables avec dégustation pour déterminer la dose à employer

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre la quantité nécessaire dans un peu de vin.
- ◆ Incorporer, mélanger soigneusement.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.