

OENOMALIL DL

Acido DL Málico ACIDIFICACIÓN REGLAMENTADA

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Peso molecular: 134,09
- ◆ Concentración de ácido málico: 99,5 % mínimo
- ◆ Aspecto: cristales blancos
- ◆ En el vino, el ácido málico está presente en la forma L, la única que puede ser degradada por las bacterias lácticas.
- ◆ Desde el 1 de agosto de 2009, la acidificación de mostos y vinos con ácido málico está autorizada.
- ◆ **OENOMALIL** está recomendado particularmente para los vinos blancos y rosados, ya que aporta frescura al vino. No obstante, también puede ser útil para los vinos tintos cuya concentración de ácido málico es pobre. Efectivamente, la adición de ácido málico a este tipo de vinos facilitará el inicio de la fermentación maloláctica.
- ◆ **ATENCIÓN**, la fracción de ácido L málico de **OENOMALIL** puede ser degradada por las bacterias lácticas. Conviene por tanto considerar al vino tratado como un vino que no ha realizado la fermentación maloláctica y, si cabe, protegerlo como tal.
- ◆ **OENOMALIL** no precipita en forma de sales en el vino.

LEGISLACIÓN

- ◆ **Atención:** el uso del ácido málico está reglamentado en función de las distintas regiones vitícolas. Es conveniente consultar la legislación vigente de la región concernida.
- ◆ **Dosis máxima de uso en mostos:** 1,5g/L expresados como ácido tartárico.
Equivalentes a: 1g/L expresados como ácido sulfúrico
Equivalentes a: 1,3g/L expresados como ácido málico
- ◆ **Dosis máxima de uso en vinos:** 2,5g/L expresados como ácido tartárico.
Equivalentes a: 1,6g/L expresados como ácido sulfúrico
Equivalentes a: 2,3g/L expresados como ácido málico

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **Dosis máxima de uso en mostos:** 1,3g/L
- ◆ **Dosis máxima de uso en vinos:** 2,3g/L.
- ◆ Consulte la legislación vigente de la región concernida.
- ◆ Llevar a cabo ensayos previos, con degustación, para determinar la dosis a utilizar.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver la cantidad necesaria en un poco de vino.
- ◆ Añadir al vino y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg - Caja de 20 x 1 kg.
- ◆ Bolsa de 5 kg - Caja de 4 x 5 kg.
- ◆ Saco de 25 kg

CALIDAD – SEGURIDAD - ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **OENOLACTIL**, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) como en el descendente (hasta el usuario).
- ◆ Seguridad – Entorno: **OENOMALIL** es un ácido clasificado como Xi Irritante, por lo que es absolutamente necesario consultar la ficha de datos de seguridad, disponible en nuestra web, antes de manipular el producto.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.