ACIDE MALIQUE

El ácido málico es un acidificante para mostos y vinos.
Aporta frescor al vino.

CARACTERÍSTICAS

En el seno de la Unión Europea, el uso del **ACIDE MALIQUE** (E296) para la acidificación de mostos y vinos está autorizado desde el 1 de agosto de 2009. Esta práctica está reglamentada en función de cada región vitícola; su uso debe quedar reflejado en los libros de registro de la bodega.

Características:
Aspecto: Cristales blancos
Concentración de ácido málico: > 99,5 %
Metales pesados (mg/kg expresados como Pb) < 10
Plomo (mg/kg) < 5
Hierro (mg/kg) < 10
Oxalatos (mg/kg) < 100

El ácido málico presente de forma natural en las uvas es el ácido L málico. Es la única forma metabolizable por las bacterias lácticas para dar ácido L láctico.

ACIDE MALIQUE es una mezcla racémica, es decir, equimolar de las formas D y L de dicho ácido.
Cuando se añade a un mosto o vino, la parte « ácido D málico » no podrá ser metabolizada por las bacterias lácticas. En cambio, el ácido L Málico sí lo será. Cuando se utilice este producto será
necesario prever un sulfitado suficiente para prevenir una eventual fermentación maloláctica en botella.

MODO DE EMPLEO

La adición de 1,3 g/L de ácido málico corresponde a la adición de 1,5 g/L de ácido tartárico o de 1 g/L de ácido sulfúrico. Antes de utilizar es conveniente consultar la legislación vigente de la región en cuestión.

Dosis máximas permitidas:

En mostos: 1,3 g/L de ácido málico
En vinos: 2,3 g/L de ácido málico

Modo de empleo:

Diluir la cantidad necesaria de producto en una pequeña cantidad de vino.
A continuación añadir la mezcla al vino a tratar y homogenizar suavemente

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A.Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

Precauciones de uso:
Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Polvo cristalino presentado en envases de 1 kg, 5 kg y 25 kg.

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.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A.Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60