

ACIDE MALIQUE

O **ACIDE MALIQUE** é um acidificante de mostos ou de vinhos. Ele fornece o frescor ao vinho.

CARACTERÍSTICAS

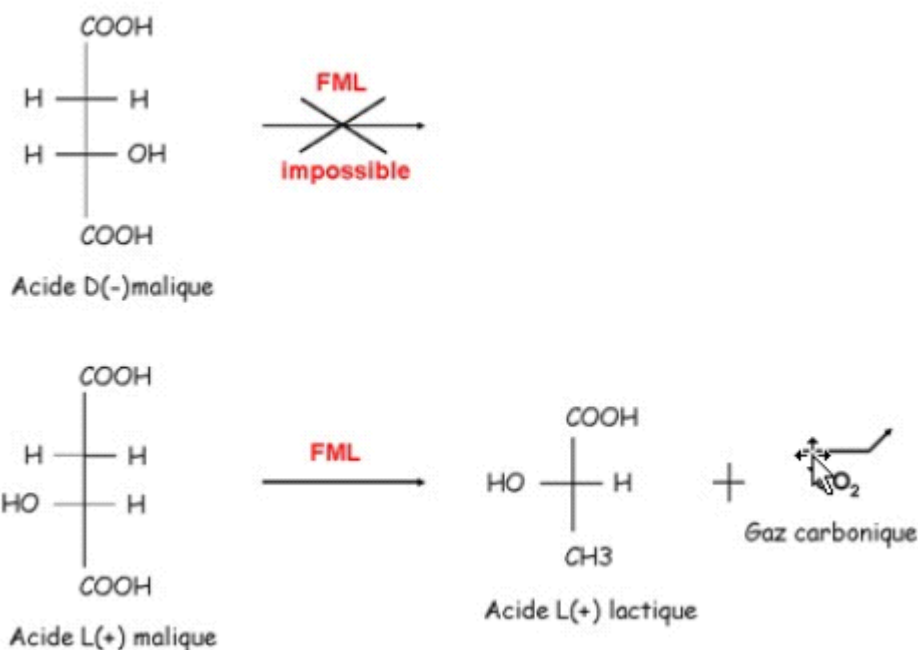
No seio da União Europeia, a utilização do **ACIDE MALIQUE** (E296) para acidificar mostos e vinhos, foi autorizado a partir do 1º de agosto de 2009. Esta prática é regulamentada em função das regiões vinícolas; ela está sujeita a manutenção de registros.

Aspecto: Cristais brancos

Teor em ácido málico: > 99,5 %

O ácido málico que é naturalmente presente na uva é o ácido L-málico. Esta é a única forma metabolizável para as bactérias lácticas obterem o ácido L-láctico.

O **ACIDE MALIQUE** é uma mistura racémica, quer dizer uma mistura equimolar, das formas D e L deste ácido. Quando adicionado, a parte "ácido D málico" não poderá ser metabolizada pelas bactérias. No entanto, o ácido L málico adicionada poderá ser. Quando usado, é então necessário prever uma sulfitação suficiente para evitar qualquer fermentação maloláctica na garrafa.



PROPRIÉDADES ENOLÓGICAS

O **ACIDE MALIQUE** é usado no mosto ou no vinho, todavia seu principal interesse é de ser usado nos vinhos brancos e rosés para evitar a degradação da sua parte L-málica pelas bactérias.

O **ACIDE MALIQUE** dá um certo frescor e uma sensação de "verde" em boca. É aconselhável realizar testes preliminares para determinar a dose ideal a ser utilizada.



LES ESSENTIELS

DOSAGEM

Doses máximas autorizadas legalmente conforme ao regulamento europeu em vigor:

No mosto: 1,3 g/L de ácido málico.

No vinho: 2,3g/L de ácido málico.

O acréscimo de 1,3 g/L de ácido málico corresponde a 1,5 g/L de ácido tartárico ou a 1 g/L de ácido sulfúrico. Antes de usar o produto, consultar a regulamentação em vigor da região em questão.

INSTRUÇÕES DE USO

Diluir a quantidade do produto necessário em um pequeno volume de vinho.

Adicionar em seguida esta mistura no vinho a ser tratado e homogeneizar delicadamente.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Pó cristalino, embalagem de 1 kg, 5 kg e 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.