

## ACIDE D-L MALIQUE

L'acido malico è un acidificante per mosti e vini. Conferisce freschezza al vino.

### CARATTERISTICHE

Nell'Unione europea dal 1° agosto 2009, è stato autorizzato l'utilizzo dell'**Acide D-L Malique** (E296) per acidificare i mosti e i vini. Questa pratica, sottoposta alla tenuta di un registro, è diversamente disciplinata in funzione delle regioni viticole.

Aspetto: cristalli bianchi

Concentrazione in acido malico: > 99,5%

Metalli pesanti (mg/kg espressi in Pb) < 10

Piombo (mg/kg) < 5

Ferro (mg/kg) < 10

Ossalati (mg/kg) < 100

L'acido malico naturalmente presente nell'uva è l'acido L malico. È l'unica forma metabolizzabile dai batteri lattici per produrre dell'acido L lattico.

L'Acide D-L Malique è una miscela racemica, cioè equimolare, delle forme D e L di questo acido. Al momento dell'aggiunta, la parte "acido D malico" non potrà essere metabolizzata dai batteri. In compenso potrà esserlo l'acido L malico aggiunto. Sarà dunque necessario prevedere una sufficiente solfitazione per prevenire ogni fermentazione malolattica in bottiglia.

Questo acido viene utilizzato sui mosti e sui vini, tuttavia il suo principale interesse è per i vini bianchi e rosati in modo da evitare il degradamento, ad opera dei batteri, della sua parte L malica.

L'Acide D-L Malique conferisce una certa freschezza e del verde in bocca. Si raccomanda la realizzazione di prove preliminari per determinare la giusta quantità da aggiungere.

L'Acide D-L Malique **conferisce una certa freschezza e del bocca. Si raccomanda la realizzazione di prove preliminari per determinare la giusta quantità da agg**

### MODALITÀ D'USO

L'aggiunta di 1,3 g/L d'acido malico corrisponde a 1,5 g/L d'acido tartarico o a 1g/L d'acido solforico. Prima del suo utilizzo, riferirsi alla vigente regolamentazione per la regione in oggetto.

Massime quantità autorizzate:

Su mosto: 1,3 g/L d'acido malico

Su vino: 2,3 g/L d'acido malico

Istruzioni per l'uso:

Diluire la quantità di prodotto necessaria in un piccolo volume di vino.

Aggiungere questa miscela al vino da trattare ed omogeneizzare delicatamente.

## CONFEZIONAMENTO

---

Polvere cristallina in confezione da 1 kg, 5 kg e 25 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Conservare la confezione sigillata, non aperta, al riparo dalla luce, in un locale fresco e secco, ben arieggiato.

Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere rapidamente utilizzato.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*