



ACIDIFICATION

# Acide Malique

Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Acide DL-Malique.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins. Utilisé en vinification pour l'acidification des moûts, des vins en fermentation et des vins. Augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle (diminution du pH).  
Permet de:
  - élaborer des vins équilibrés d'un point de vue gustatif
  - favoriser une bonne évolution biologique et un bon déroulement de la maturation du vin
  - remédier à une insuffisance d'acidité naturelle



## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre directement le produit dans le moût ou le vin. Une réaction peut se produire (mousse) si le vin ou le moût est riche en CO<sub>2</sub>.
- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : Consulter votre œnologue pour des tests préalables avant traitement.
- ◆ **Doses maximales légales (selon RUE 2019/934)** :
  - *Moûts et vins en fermentation* : 130 g/hL soit une augmentation maximale de 1,5 g/L exprimé en acide tartrique.
  - *Vins finis* : 230 g/hL soit une augmentation maximale de 2,5g/L exprimé en acide tartrique.

**Réglementation UE** : Se référer aux règles administratives en vigueur. Tenir un registre de manipulation et un registre de détention.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- ◆ **Aspect et couleur** : poudre granulée fine
- ◆ **Point de fusion** : 127 - 132 °C

### CHIMIQUES

- ◆ **Pureté** : > 99 %
- ◆ **Acide maléique** : <0,05 %
- ◆ **Acide fumarique** : <1 %
- ◆ **Chlorures** : <1 g/kg
- ◆ **Sulfates** : <1 g/kg

### LIMITES

- ◆ **Fer** : <10 mg/kg
- ◆ **Plomb** : <2 mg/kg
- ◆ **Mercur** : <1 mg/kg
- ◆ **Arsenic** : <3 mg/kg
- ◆ **Cadmium** : <1 mg/kg
- ◆ **Cyanure** : <1 mg/kg
- ◆ **Cendres sulfuriques** : <1 g/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 25 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/16-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM