

Ácido Málico

Acidificación de mostos, vinos en fermentación y vinos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ♦ **Formulación:** ácido DL-Málico.
- ♦ **Interés enológico:** se utiliza en la vinificación para la acidificación de los mostos, los vinos en fermentación y los vinos. Aumenta la acidez de titulación y la acidez real (disminución del pH).
Permite:
 - Producir vinos equilibrados desde el punto de vista gustativo
 - Favorecer el buen desempeño biológico y la maduración del vino
 - Remediar la falta de acidez natural



MODO DE EMPLEO

- ♦ Disolver directamente el producto en el mosto o el vino. Si el vino o el mosto son ricos en CO₂, puede producirse una reacción (formación de espuma). Debe aplicarse antes del filtrado final.
 - ♦ **Dosis de empleo:** consulte con su enólogo para realizar pruebas antes del tratamiento.
 - ♦ **Dosis máximas legales (según el RUE 2019/934):**
 - *Mostos y vinos en fermentación:* 130 g/hL es decir, un incremento máximo de 1,5 g/L expresado en ácido tartárico.
 - *Vinos terminados:* 230 g/hL es decir, un incremento máximo de 2,5g/L expresado en ácido tartárico.
- Reglamentación UE:** refiérase a la legislación en vigor. Debe conservar un registro de manipulación y un registro de posesión.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- ♦ **Aspecto y color:** polvo granulado fino
- ♦ **Punto de fusión:** 127 - 132 °C

QUÍMICAS

- ♦ **Pureza:** > 99 %
- ♦ **Ácido maléico:** <0,05 %
- ♦ **Ácido fumárico:** <1 %
- ♦ **Cloruros:** <1 g/kg
- ♦ **Sulfatos:** <1 g/kg

LÍMITES

- ♦ **Hierro:** <10 mg/kg
- ♦ **Plomo:** <2 mg/kg
- ♦ **Mercurio:** <1 mg/kg
- ♦ **Arsénico:** <3 mg/kg
- ♦ **Cadmio:** <1 mg/kg
- ♦ **Cianuro:** <1 mg/kg
- ♦ **Cenizas sulfúricas:** <1 g/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ♦ Garrafas de 25 kg.
- ♦ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.