

# ACIDO MALICO

Acidificante de mostos y vinos

## CARACTERÍSTICAS

El **Ácido málico** (E-296) es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Se trata del ácido D,L-málico.

## APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **ácido málico** aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas.

## COMPOSICIÓN

Ácido D,L- málico (E-296).

## DOSIS

**Mosto/Vino 0,5 - 2,5 g/l**

*La acidificación máxima permitida en vinos es de 4 g/l expresado en ácido tartárico.*

## MODO DE EMPLEO

Disolver previamente en diez veces su peso en mosto o vino y añadir al volumen total asegurando su homogenización.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99,5
Humedad [%]	< 0,30
Cenizas [%]	< 0,02
Arsénico [%]	< 1
Plomo [ppm]	< 1
Hierro [ppm]	< 5
Mercurio [ppm]	< 1
Metales pesados [ppm]	< 10

## ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino o granulado de color blanco, de sabor ácido.

## PRESENTACIÓN

Envase de 25 kg

## CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

