

ÁCIDO MÁLICO

ACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

El ácido málico se emplea como acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El ácido málico aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas. El ácido málico también es el responsable del sabor verde y ácido de las uvas.
- Se aplica en vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración y en vendimia como acidificante del mosto.
- En blancos y rosados conviene ajustar la dosis para no provocar una fermentación maloláctica no deseada.

COMPOSICIÓN

Ácido L- málico natural (E-296).

Ácido D, L málico síntesis (E-296).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

0,5 - 2,5 g/l de mosto o vino.

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

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

PRESENTACIÓN

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

Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

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

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 3 // 07/06/2016.