

# ACIDE MALIQUE

## Acidifiant de moûts et de vins

### CARACTÉRISTIQUES

L'**acide malique** (E-296) est un acidifiant utilisé pour corriger l'acidité dans les moûts et les vins. Il s'agit de l'acide malique D,L.

### APPLICATIONS

- Pendant les vendanges, comme acidifiant du moût.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges, pour corriger l'acidité pendant les processus d'élaboration.

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'**acide malique** apporte des sensations de fraîcheur et contribue à l'équilibre gustatif du vin. Il renforce également les caractéristiques aromatiques fruitées.

### COMPOSITION

Acide malique D, L (E-296).

### DOSE

Moût ou vin 0,5 - 2,5 g/l

L'acidification maximale permise dans les vins est de 4 g/l exprimés en acide tartrique.

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre au préalable dans dix fois son poids de moût ou de vin, puis ajouter au volume total en assurant son homogénéisation.

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Richesse [%]	> 99,5
Humidité [%]	< 0,30
Cendres [%]	< 0,02
Arsenic [%]	< 1
Plomb [ppm]	< 1
Fer [ppm]	< 5
Mercure [ppm]	< 1
Métaux lourds [ppm]	< 10

### ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline ou granulé de couleur blanche, au goût acide.

### PRÉSENTATION

Emballage de 25 kg.

### CONSERVATION

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.

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

Produit conforme au Codex œnologique International et au Règlement CE 606/2009.

