



L(-)-MALIC ACID

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



СОСТАВ

L (-) MALIC ACID (E 296) яблочная кислота.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

L (-) MALIC ACID уже присутствует в винограде и вине, как в свободном, так и в соленом состоянии. В качестве вспомогательного вещества она используется в некоторых пищевых продуктах как регулятор кислотности. Это белый порошок без запаха, со смешанным размером частиц.



ПРИМЕНЕНИЕ

MALIC ACID - самая распространенная кислота в растительном царстве и, наряду с винной и молочной кислотами, является кислотой, разрешенной к применению в виноделии в соответствии с действующими законами о виноделии.

С технологической точки зрения обработка кислотой L (-)MALIC ACID лишь незначительно изменяет состав и характеристики вина, поскольку она уже находится внутри вина. L (-)MALIC ACID менее диссоциирована, чем винная кислота, и более стабильна при производстве алкоголя, поскольку ее соли более растворимы. С микробиологической точки зрения, она потребляется более или менее интенсивно специфическими бактериями во время яблочно-молочного брожения.

L (-)MALIC ACID придает продукту повышенную кислотность по отношению к используемому количеству, например, 100 г/г чистой L (-)MALIC ACID соответствуют теоретическому повышению кислотности на 1,119 г/г в пересчете на винную кислоту. **ВНИМАНИЕ:** в каждом вине концентрация солей и свободных кислот варьируется, поэтому для получения желаемого результата всегда рекомендуется проводить предварительные тесты перед выбором дозировки.

Проведенные тесты станут убедительными как с органолептической, так и с аналитической точки зрения. Снижение pH с помощью L (-) MALIC ACID очень ограничено ($pK_1 = 3,46$), но вытекающий из этого органолептический эффект интересен тем, что придает вину свежесть и бодрость, в целом улучшая его качество.

При использовании L(-)-MALIC ACID соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



L(-)-MALIC ACID

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

L (-)-MALIC ACID легко растворяется, поэтому его необходимо добавлять непосредственно в обрабатываемое вино, не готовя предварительно раствор в воде.



ДОЗИРОВКА

Используется в максимальных дозах, соответствующих 150 г/гл винной кислоты в сулах и 250 г/гл в винах, если нет других специальных предписаний.



УПАКОВКА

Мешки по 25 кг.



ХРАНЕНИЕ

Продукт гигроскопичен, храните его в сухом прохладном месте. Надежно закрывайте открытые упаковки.



ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).