



ACID L(-) MALIC

CORECTOR ACIDITATE



COMPOZIȚIE

ACID L (-) MALIC (E 296).



CARACTERISTICI

ACIDUL L (-) MALIC este deja prezent în struguri și vin, atât în stare liberă, cât și în stare de sare. Ca adjuvant, este utilizat în mai multe adaosuri alimentare ca regulator de aciditate. Este o pulbere albă, fără miros, cu dimensiunea particulelor amestecată.



UTILIZARE

ACIDUL MALIC este cel mai răspândit acid din regnul vegetal și, împreună cu acidul tartric și lactic, este un acidifiant permis în vinificație de legile în vigoare pentru industria vinului.

Din punct de vedere tehnologic, tratamentul acidității cu ACID L (-) MALIC modifică doar ușor compoziția și caracteristicile unui vin, deoarece este deja în interiorul vinului.

ACIDUL L (-) MALIC este mai puțin disociat decât acidul tartric și este mai stabil în timpul producției de alcool, deoarece sărurile sale sunt mai solubile. Din punct de vedere microbiologic, este consumat într-un mod mai mult sau mai puțin intens de anumite bacterii, în timpul fermentației malolactice. ACIDUL L (-) MALIC conferă produsului o creștere a acidității în raport cu cantitatea utilizată, de exemplu 100 g/hL de ACID L (-) MALIC pur corespunde unei creșteri teoretice de 1,119 g/L în aciditate exprimată în acid tartric.

ATENȚIE: fiecare vin are concentrații de sare și acizi liberi în diferite forme, prin urmare, pentru a obține rezultatul dorit, este întotdeauna recomandabil să se efectueze teste preliminare înainte de a alege doza. Prin urmare, testele efectuate vor deveni convingătoare, atât din punct de vedere organoleptic, cât și din punct de vedere analitic.

Scăderea pH-ului cu ACID L (-) MALIC este foarte limitată ($pK_1 = 3.46$), dar efectul organoleptic derivat este interesant deoarece conferă prospețime și vivacitate vinului, în general, îmbunătățind calitatea vinului.

Atunci când se utilizează ACIDUL L(-) MALIC, respectați normele legale în vigoare.



ACID L(-) MALIC

CORECTOR ACIDITATE



MOD DE UTILIZARE

ACIDUL L (-)-MALIC este foarte solubil, din acest motiv trebuie adăugat direct în vinul care trebuie tratat, fără a pregăti o soluție în apă.



DOZARE

Se utilizează la doze maxime, corespunzând la 150 g/hL de acid tartric în must și la 250 g/hL în vinuri, cu excepția cazului în care există norme diferite.



AMBALAJ

saci de 25 kg.



PĂSTRARE

Produsul este higroscopic; păstrați-l într-un loc răcoros și uscat.
Închideți foarte bine ambalajele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)