

CX ACIDO L(-)-MALICO

CORRETTORE DI ACIDITÀ

COMPOSIZIONE

ACIDO L(-)-MALICO (E 296) puro.

CARATTERISTICHE

Si presenta in forma di polvere bianca, inodore, a granulometria mista.

IMPIEGHI

L'acido lattico, unitamente al tartarico e al lattico è un acidificante ammesso in vinificazione dalle vigenti leggi, per l'industria enologica.

L'ACIDO L(-)-MALICO aggiunto, conferisce al prodotto un aumento di acidità in relazione al quantitativo utilizzato: ad esempio 100 g/hL di ACIDO L(-)-MALICO puro, corrispondono ad un incremento teorico di 1,119 g/L di acidità espressi come acido tartarico.

Per decidere il dosaggio, al fine di ottenere il risultato desiderato, si consigliano sempre test preventivi in laboratorio. I test eseguiti diventeranno così probanti, sia dal punto di vista organolettico, sia da quello analitico.

L'abbassamento di pH conseguente all'intervento con ACIDO L(-)-MALICO è molto limitato ($pK_1=3,46$), ma l'effetto organolettico che ne deriva, è interessante in quanto dona freschezza e vivacità al vino, migliorandone in modo generale la qualità.

MODALITÀ D'USO

L'ACIDO L(-)-MALICO è molto solubile, può quindi essere aggiunto direttamente alla massa da trattare.

DOSI

Si impiega nelle dosi massime corrispondenti rispettivamente a 150 g/hL di acido tartarico nei mosti e 250 g/hL nei vini, salvo diverse regolamentazioni particolari.

CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco, asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alle normative vigenti il prodotto è classificato: pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021