



PACKAGING

CX ACIDO DL-MALICO è disponibile in sacchi da 25 kg.

COMPOSIZIONE

ACIDO DL-MALICO (E 296) puro.

Si dichiara che CX ACIDO DL-MALICO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

CORRETTORE DI ACIDITÀ

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

Chimicamente si presenta in forma meno dissociata dell'acido tartarico, pertanto è più stabile nel corso della produzione di alcol, in quanto i suoi sali sono più solubili.

In termini di consumo microbiologico è interessante per l'industria enologica, in quanto l'isomero D non viene metabolizzato dai batteri che partecipano alla fermentazione malolattica.

IMPIEGHI

CX ACIDO DL-MALICO, come per l'acido tartarico e l'acido lattico, è un acidificante ammesso in vinificazione dalle normative vigenti per l'industria enologica, ma è utilizzabile anche in altri settori dell'industria alimentare.

Il trattamento acidificante con CX ACIDO DL-MALICO, dal punto di vista tecnologico, altera di poco la composizione e le caratteristiche del vino, se non per la presenza dell'isomero D.

In virtù della presenza di questo isomero, l'ACIDO DL-MALICO viene consumato solo parzialmente dai batteri specifici nel corso della fermentazione malolattica, permettendo così di mantenere una maggiore acidità dei vini anche dopo la fermentazione. Inoltre, la velocità della FML non viene negativamente influenzata dalla presenza dell'isomero D.

L'aumento di acidità al prodotto è dato in relazione al quantitativo di CX ACIDO DL-MALICO utilizzato: 100 g/hL di ACIDO DL-MALICO puro corrispondono ad un incremento teorico di 1,119 g/L di acidità espressi come acido tartarico.

Scheda tecnica del 07.05.2025



IMPIEGHI

Per decidere il dosaggio, al fine di ottenere il risultato desiderato, si consigliano sempre dei test preventivi in laboratorio, in quanto il risultato sarà dipendente da concentrazioni saline e di acidi liberi in forma diversa per ogni vino. I test eseguiti diventeranno così probanti, sia dal punto di vista sensoriale che analitico.

L'abbassamento di pH conseguente all'intervento con CX ACIDO DL-MALICO è molto limitato, ma è interessante l'effetto sensoriale che ne deriva, in quanto dona freschezza e vivacità al vino, migliorandone in modo generale la qualità.

Per l'impiego di CX ACIDO CITRICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

CX ACIDO DL-MALICO è molto solubile, può quindi essere aggiunto direttamente alla massa da trattare.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare quindi in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

DOSI

Si impiega nelle dosi da 50 a 250 g/hl.

Il limite legale europeo è 4 g/L espresso come acido tartarico. Si raccomanda di attenersi alle normative vigenti riguardanti le pratiche di acidificazione e disacidificazione.