



PACKAGING

Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



COMPOSIZIONE

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

Si dichiara che CX ACIDO L(-)-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).

Scheda tecnica del 21.03.2025

CARATTERISTICHE

CORRETTORE DI ACIDITÀ

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

L'ACIDO L(-)-MALICO è un acido organico naturalmente presente nell'uva e nel vino, ed è utilizzabile nell'industria alimentare il cui impiego è previsto in diverse applicazioni come additivo regolatore di acidità. Chimicamente si presenta in una 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, questo viene consumato in modo più o meno intenso nel corso della fermentazione malolattica.

IMPIEGHI

CX ACIDO L(-)-MALICO, come per l'acido tartarico e l'acido lattico, è un acidificante ammesso in vinificazione dalle normative vigenti per l'industria enologica. Essendo naturalmente presente nel vino, il trattamento acidificante con CX ACIDO L(-)-MALICO altera di poco la composizione e le caratteristiche del prodotto.

L'aumento di acidità al prodotto è dato 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 CX ACIDO L(-)-MALICO è molto limitato ($pK_1=3,46$), 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 L(-)-MALICO
attenersi alle
norme di legge vigenti in materia.**



MODALITÀ D'USO

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

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.

CONSERVAZIONE

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