

# ACIDO MÁLICO

## E 296

Ácido DL Málico.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex (FCC)

### Características físicas

Presentación ..... polvo granulado fino  
Punto de Fusión..... 127 – 132°C

### Análisis químicos

Pureza (como Ácido Málico)..... > 99%  
Ácido maléico ..... < 0,05%  
Ácido fumárico ..... < 1%  
Cenizas sulfatadas ..... < 0,1%  
Arsénico..... < 3 ppm  
Plomo ..... < 2 ppm  
Hierro..... < 10 ppm  
Mercurio ..... < 1 ppm  
Cadmio ..... < 1 ppm  
Cloruros (HCl) ..... < 1 g/kg  
Sulfatos..... < 1 g/kg  
Cianuro ..... <1 ppm

### Empleo en Enología

**Propiedades:** Para acidificación de mostos, vinos en proceso de vinificación y vinos.

Autorizado su empleo según RCE. n° 606/2009

Dosis máxima de empleo, según el anexo XV bis del reglamento (CE) n°1234/2007 modificado

- Mostos: máx. 130g/hL de ácido málico = 1,5 g/L expresado en ácido tartárico.
- Vinos terminado : máx. 230g/hL de ácido málico = 2,5 g/L expresado en ácido tartárico.

Consultar la reglamentación administrativas en vigor.

Consulte a su enólogo para que realice test previos antes del tratamiento.

**Modo de empleo:** Disolver directamente en el mosto o el vino. En vinos ricos en carbónico, puede producirse una reacción de emulsión. Se recomienda la adición con precaución.

### Conservación – Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderado (0° a 22° C) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 2 años.

### Envases

Saco de 25kg

