

ACIDE MALIQUE

E 296

Acide DL Malique.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Présentation..... Poudre granulée fine
Point de Fusion..... 127 – 132°C

Analyses chimiques

Pureté..... > 99%
Acide maléique..... < 0,05%
Acide fumarique..... < 1%
Cendres sulfatées..... < 0,1%
Arsenic..... < 3 ppm
Plomb..... < 2 ppm
Fer..... < 10 ppm
Mercure..... < 1 ppm
Cadmium..... < 1 ppm
Chlorures (HCl)..... < 1 g/kg
Sulfates..... < 1 g/kg
Cyanure..... < 1 ppm

Emploi en Oenologie

Propriétés: pour l'acidification des moûts et vins en fermentation et des vins.

Autorisation d'emploi : selon le règlement (CE) n°606/2009.

Doses maximales d'emploi, selon l'annexe XV bis du règlement (CE) n°1234/2007 modifié :

- Moût : 130g/hL soit une augmentation maximale de 1,5g/L exprimé en acide tartrique.
- Vin : 230 g/hL soit une augmentation maximale de 2,5g/L exprimé en acide tartrique.

Se conformer aux règles administratives en vigueur. Détention d'un registre de détention et de manipulation.

Il est recommandé de consulter votre œnologue pour faire les tests préalables avant traitement.

Mode d'emploi : Dissoudre directement dans le moût ou le vins. Sur les produits riches en CO₂, une réaction émulsive peut se produire. Il est recommandé de procéder avec précaution.

Conservation – date limite d'utilisation

Conserver dans son emballage d'origine à température modérée (0° à 22°C) dans local sec non susceptible de communiquer des odeurs.

DLUO (emballage non ouvert): 2 ans.

Conditionnement

Sacs de 25kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature