

# ACIDO MALICO

## E 296

Acido DL Malico

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro dell'uso enologico regolamentato.  
Conforme al Reg. UE n°2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC).

### Caratteristiche Fisiche

Aspetto .....granuloso fine  
Punto di fusione..... 127 – 132 °C

### Analisi chimica

Purezza (contenuto di acido malice) .....	> 99%	Ferro .....	< 10 ppm
Acido maleico .....	< 0,05%	Mercurio.....	< 1 ppm
Acido fumarico .....	< 1%	Cadmio.....	< 1 ppm
Ceneri solfatate.....	< 0,1%	Cloruri (HCl).....	< 1 g/kg
Arsenico.....	< 3 ppm	Solfati (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).....	< 1 g/kg
Piombo.....	< 2 ppm	Cianuro (HCN).....	< 1 ppm

### Impiego in Enologia

#### Dosi massime d'impiego:

L'acidificazione dei mosti e dei vini deve rispettare le prescrizioni normative previste dai regolamenti (UE) n° 1308/2013 e n° 2019/934.

In tale contesto, il legislatore distingue tra i seguenti prodotti: uva fresca, mosto d'uva, mosto d'uva parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione e vino.

- ▶ Per i prodotti sopra elencati la dose massima legale è di 53,3 meq/L che corrisponde a 357 g/hL di acido malico (pari a 4 g/L espressi in acido tartarico).
- ▶ Per i vini spumanti la dose massima legale è di 20 meq/L che corrisponde a 134 g/hL di acido malico (equivalente a 1,5 g/L espresso in acido tartarico). Fare riferimento alla normativa in vigore.

Ricordiamo che le dosi massime di acidificazione indicate sono valide per tutti gli acidi autorizzati, usati da soli o in combinazione. Rispettare le norme amministrative in vigore.

Tenuta di un registro di movimentazione e detenzione. Si consiglia di consultare il proprio enologo per effettuare le prove preliminari prima del trattamento.

**Modalità d'uso:** disperdere direttamente nel mosto o nel vino, porre attenzione all'eventualità dello sviluppo, nei prodotti ricchi in CO<sub>2</sub>, di una reazione emulsiva; si raccomanda di procedere con la dovuta precauzione.

### Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 2 anni



## Confezioni disponibili

---

Sacco da 25 kg

*Le informazioni contenute nella presente scheda sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo d'informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX  
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50  
[www.laffort.com](http://www.laffort.com)