

## ACIDO L- MALICO E296

### DESCRIZIONE

Polvere cristallina bianca, abbastanza igroscopica, facilmente solubile in acqua e alcool.

Nome chimico: acido L-idrossibutanedioico

Formula chimica: C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>5</sub>

Peso molecolare: 134,09

### SPECIFICHE

Titolo min. 99 %

Punto di fusione 130 - 132 °C

Potere rotatorio specifico [α]<sub>20</sub>/D (H<sub>2</sub>O) -1,6 - 2,6

Residuo insolubile in acqua max 500 ppm

Arsenico (come As) max. 1 mg/kg

Metalli pesanti (come Pb) max. 10 mg/kg

Acido fumarico max. 1 %

Acido maleico max 500 ppm

Ceneri max 200 ppm

Ferro max 10 ppm

Granulometria

Materiale inferiore a 10 mesh min 100%

Materiale inferiore a 50 mesh max 10%

### COMPOSIZIONE

Acido malico

### IMPIEGO

Importante acido organico naturale, l'**ACIDO MALICO** costituisce un ideale additivo per l'industria alimentare, utilizzato per correggere il pH di mosti e vini.

Su uve fresche, mosti parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione limitatamente alle zone C I, C II, C III a e C III b: fino a un massimo di 135 g/hl (salvo deroghe).

Su vino: fino a un massimo di 225 g/hl (salvo deroghe e sempre limitatamente alle zone di cui sopra).

Limiti riferiti al Reg. CE n. 606/2009 che prevede la possibilità di acidificare mosti e vini con acido

L-malico congiuntamente ad acido tartarico, acido L-lattico e acido DL-malico.

Nel caso si utilizzino nello stesso mosto o vino altri acidi organici, è necessario calcolare la quantità massima di acido L-malico utilizzabile nel rispetto dei limiti fissati dal regolamento.

### MODALITÀ D'USO

Disperdere direttamente nel mosto o vino da trattare.

Limitazioni d'uso: Non classificato

**DOSI DI IMPIEGO**

Su uve fresche, mosti parzialmente fermentati: massimo 135 g/hl.

Su vino: massimo 225 g/hl.

**CONFEZIONI**

Confezioni da 1 kg e da 25 kg

**CONSERVAZIONE**

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

**PERICOLOSITÀ**

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.