



## Correttori di Acidità

# ACIDO L-Malico

Codice Scheda: AcidoL-Malico/it

Revisione: n° 2 Febbraio 2016

Pag. 1/1

### **ACIDIFICANTE**

#### COMPOSIZIONE

E 296 Acido L-malico puro, di origine naturale.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina bianca.

#### APPLICAZIONI

Per la correzione dell'acidità di mosti e vini

#### DOSI

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).

Tutti i limiti qui riportati sono riferiti al Reg. CE n. 606/2009. Tutti i limiti qui riportati sono riferiti al Reg. CE n. 606/2009. Tale regolamento 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.

Fuori dalla UE, fare riferimento alle leggi vigenti.

#### MODALITA' D'USO

Addizionare direttamente al mosto o al vino sotto agitazione.

#### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da kg 25

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

#### Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Regolamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

#### Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

**ESSECO srl**

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.