







**TRATTAMENTI SPECIFICI**

**ACIDO L-MALICO**

Acidificante

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> E296 Acido L-malico puro, di origine naturale.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Acidificazione di mosti e vini.</p>
	<p><b>DOSI</b> 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 - Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019). Tale regolamento prevede la possibilità di acidificare mosti e vini con acido L-malico congiuntamente ad acido tartarico, acido L-lattico e acido L-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.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Addizionare direttamente al mosto o al vino sotto agitazione.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 25 kg Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto con caratteristiche conformi a: Regolamento (UE) 231/2012 Codex Œnologique International.  Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (CE) N. 606/2009 Regolamento (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</p>

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.