

FICHE TECHNIQUE

ACIDE MALIQUE (E 296)

FORMULATION

Formule chimique : C₄H₆O₅ – Acide DL Malique

DOMAINE D'APPLICATION

Acidification des moûts, des vins en fermentations et des vins.
 Autorisation d'emploi selon RCE N°606/2009

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dissoudre directement le produit dans le moût ou le vin. Une réaction peut se produire (mousse) si le vin ou le moût est riche en CO₂.

Moûts et vins en fermentation : 1.5 g/l exprimé en acide tartrique (soit 20 meq/l), soit 1.34 g/l d'acide malique en référence.

Vins finis : 2.5 g/l exprimé en acide tartrique (soit 33.3 meq/l), soit 2.23 g/l d'acide malique en référence.

Se référer aux règles administratives en vigueur. Tenir un registre de manipulation et un registre de détention.

Consulter votre œnologue pour des tests préalables avant traitement.

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Présentation	Poudre granulée fine	Cendres	< 0.1 %
Point de fusion	127 – 132°C	Substances insolubles dans l'eau	< 0.05 %
Pureté	> 99 %	Fer	< 10 ppm
Humidité	< 0.3 %	Mercure	< 1 ppm
Acide maléique	< 0.05 %	Cadmium	< 1 ppm
Acide fumarique	< 1 %	Chlorures	< 0.1 %
Arsenic	< 3 ppm	Sulfates	< 0.1 %
Plomb	< 2 ppm	cyanure	< 1 ppm

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine à une température modérée et dans un local sec à l'abri des odeurs.

CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
 POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
 CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

CC-26.11.12

