



Fiche technique

ACIDE



ACIDE MALIQUE D,L

PM=134,09 - Acidification des moûts et des vins.

➤ Applications

L'acide Malique D, L est un composant naturel du vin et du moût. Il possède une teneur en acide malique supérieure ou égale à 99,5.

Il est utilisé pour acidifier les moûts issus de raisins trop mûrs. Il est également utilisé sur vins blancs, rosés et rouges afin de corriger et d'ajuster l'acidité totale des vins.

L'acide malique, utilisé sur vins blancs et rosés confère de la fraîcheur au vin. Utilisé sur vins rouges carencés en acide malique, il facilite le déclenchement de la fermentation malolactique.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre la dose nécessaire dans un peu de vin ou de moût. Incorporer à la cuve, puis homogénéiser.

➤ Doses d'emploi

Se référer à la législation dans la région concernée.

La dose d'emploi sera ajustée après des essais en laboratoire selon l'acidité totale du moût ou du vin et du PH.

Dose maximale légale sur moûts : 1,3 g/l

Dose maximale légale sur vins : 2, 3 g /l

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 25 kg

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

➤ Législation

Depuis le 1^{er} août 2009, l'acidification des moûts et des vins par l'acide malique est autorisée.

Concernant la dose limite autorisée et la déclaration d'acidification : se référer à la législation en vigueur selon votre région viticole.

Dose maximale d'emploi sur moût : 1,5 g/l exprimé en acide tartrique

Soit 1 g/l exprimé en acide sulfurique

Soit 1,3 g/l exprimé en acide malique

Dose maximale d'emploi sur vin : 2,5 g/l exprimé en acide tartrique

Soit 1,6 g/l exprimé en acide sulfurique

Soit 2,3 g/l exprimé en acide malique

Conforme au Codex Œnologique International

Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr