

QUÍMICOS BÁSICOS. REGULADORES DE ACIDEZ.

ÁCIDO DL-MÁLICO

Acidificante

	COMPOSIÇÃO Ácido DL-málico (ácido málico racémico) de síntese (E296).
	CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: pó cristalino branco.
	APLICAÇÕES Correção da acidez de mostos e de vinhos.
	DOSES Uva fresca, mosto parcialmente fermentado, vinho novo ainda em fermentação: Até um máximo de 135 g/hL, salvo derrogações. Vinho: Até um máximo de 225 g/hL, salvo derrogações. Os tratamentos referidos estão limitados às zonas CI, CII, CIII a e CIII b. Todos os limites aqui reportados referem-se ao Regulamento (UE) N. 934/2019, que prevê a acidificação dos mostos e vinhos com Ácido DL-málico conjuntamente com o Ácido tartárico, Ácido L-málico e Ácido L-láctico. No caso de se utilizar no mesmo mosto ou vinho outros ácidos orgânicos para além do DL-málico, é necessário calcular a quantidade máxima de Ácido DL-málico que se pode utilizar com base nos limites fixados pelo Regulamento. Fora da UE, deve-se consultar a legislação em vigor.
	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Adicionar diretamente ao mosto ou vinho em agitação.
	EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 1 Kg – 25 Kg Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.
	LEGISLAÇÃO <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Œnologique International Regulamento (UE) N. 231/2012 <u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.