



Description du produit

Acide DL-malique de qualité alimentaire (E296) destiné à l'acidification des moûts et des vins.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Théoriquement l'addition de 0,87 g d'e.Malic par litre entraîne une augmentation de l'acidité totale de 1 g/l exprimée en acide tartrique. L'acidification doit être calculée en tenant compte de la valeur du pH et non pas uniquement d'après la valeur de l'acidité totale.

Remarque : e.Malic pouvant être partiellement dégradé par les bactéries lactiques (par fermentation de la fraction acide L-malique), il convient donc de s'assurer de la stabilisation microbiologique du vin traité.

Dosage

Il est recommandé de faire des essais préalables pour déterminer la dose.

Dissoudre directement e.Malic dans le moût ou le vin par remontage : attention à formation de mousse intense dans les milieux chargés en CO₂.

L'acidification des moûts et des vins est une pratique réglementée :

- Autorisation dans certaines zones viticoles
- Obligation de déclaration et de tenue de registre
- Limite dans les moûts : 130 g/hl correspondant à une acidification de 1,5 g/l exprimé en acide tartrique
- Limite dans les vins finis : 225 g/hl correspondant à une acidification de 2,5 g/l exprimé en acide tartrique

Conservation

Stocker dans un local frais, sec et à l'abri des odeurs. Refermer immédiatement les emballages entamés.