

FICHE TECHNIQUE

ACIDE MALIQUE (E 296)

FORMULATION

Acide DL Malique.

DOMAINE D'APPLICATION

Acidification des moûts, des vins en fermentations et des vins.
 Autorisation d'emploi selon le Règlement CE n°606/2009.

DOSES MAXIMALES

Mouts et vins en fermentation : 130 g/hL soit une augmentation maximale de 1.5 g/l exprimé en acide tartrique.
 Vins finis : 230 g/hL soit une augmentation maximale de 2.5 g/l exprimé en acide tartrique.

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.

MODE D'EMPLOI

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.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES	
Aspect	Poudre granulée fine
Point de fusion	127 – 132°C
CHIMIQUES	
Pureté	> 99 %
Acide maléique	< 0.05 %
Acide fumarique	< 1 %
Cendres sulfuriques	< 1g/kg
Chlorures	< 1g/kg

Sulfates	< 1g/kg
Cyanure	< 1 mg/kg
LIMITES	
Plomb	< 2 mg/kg
Fer	< 10 mg/kg
Mercure	< 1 mg/kg
Cadmium	< 1 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg.



LC/28-11-2018

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°606/2009 (et ses modifications) et au Food Chemical Codex (FCC).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
 33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
 Tél : +33 (0)5 57 77 92 92