



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

ACIDE MALIQUE D,L

CORRECTEURS

Dose limite autorisée et déclaration d'acidification :

Se référer à la législation en vigueur dans la région viticole

(Ex : en Champagne : 150 g/hL)

Applications Oenologiques

L'ACIDE MALIQUE D, L est un composant naturel du moût et du vin.

Il est utilisé pour acidifier les jus issus de raisins trop mûrs.

Il permet d'accroître et ajuster l'acidité totale des vins.

Mise en oeuvre

Dissoudre l'ACIDE MALIQUE D, L dans 10 fois son poids de moût ou de vin. S'assurer que les cristaux sont bien dissous avant de l'introduire dans le vin.

Dose d'emploi

La concentration sera déterminée en laboratoire en fonction de l'acidité totale du moût ou du vin et du pH.

Conditionnement et conservation

À 5 kg et 25 kg

La date optimale d'utilisation de l'ACIDE MALIQUE D, L est indiquée sur l'étiquette du produit.

Stocker dans un local sec exempt d'odeurs à une température inférieure à 25°C.

L'ACIDE MALIQUE D, L en solution aqueuse doit être utilisé dans les 24 heures. La température de conservation doit être voisine de 10°C.