

ACIDE L-MALIQUE E296

DESCRIPTION

Poudre cristalline blanche, assez hygroscopique, facilement soluble dans l'eau et l'alcool.

Nom chimique : acide L-hydroxybutanedioïque

Formule chimique : C₄H₆O₅

Poids moléculaire : 134,09

SPÉCIFICATIONS

Titre min. 99 %

Point de fusion 130 - 132 °C

Pouvoir rotatoire spécifique [α]_{20/D} (H₂O) -1,6 - 2,6

Résidu insoluble dans l'eau max 500 ppm

Arsenic (comme As) max. 1 mg/kg

Métaux lourds (comme Pb) max. 10 mg/kg

Acide fumarique max. 1 %

Acide maléique max 500 ppm

Cendres max 200 ppm

Fer max 10 ppm

Granulométrie

Matériau inférieur à 10 mesh min 100%

Matériau inférieur à 50 mesh max 10%

COMPOSITION

Acide malique

EMPLOI

Acide organique naturel important, l'**ACIDE MALIQUE** constitue un additif idéal pour l'industrie alimentaire, utilisé pour corriger le pH des moûts et des vins.

Sur raisins frais, moûts partiellement fermentés, vins nouveaux encore en fermentation, limité aux zones C I, C II, C III a et C III b : jusqu'à un maximum de 135 g/hl (sauf dérogations).

Sur vin : jusqu'à un maximum de 225 g/hl (sauf dérogations et toujours limité aux zones susmentionnées).

Limites se référant au Règl. CE n° 606/2009 qui prévoit la possibilité d'acidifier les moûts et les vins avec l'acide L-malique conjointement à l'acide tartrique, l'acide L-lactique et l'acide DL-malique.

Dans le cas où d'autres acides organiques seraient utilisés dans le même mût ou vin, il est nécessaire de calculer la quantité maximale d'acide L-malique utilisable dans le respect des limites fixées par le règlement.

MODE D'EMPLOI

Disperser directement dans le mût ou le vin à traiter.

Limitations d'utilisation : Non classifié

DOSES D'EMPLOI

Sur raisins frais, moûts partiellement fermentés : maximum 135 g/hl.

Sur vin : maximum 225 g/hl.

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 1 kg et de 25 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé.

Utiliser le produit rapidement.

DANGEROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.