

ÁCIDO L-MÁLICO E296

DESCRIPCIÓN

Polvo cristalino blanco, bastante higroscópico, fácilmente soluble en agua y alcohol.

Nombre químico: ácido L-hidroxibutanodioico

Fórmula química: $C_4H_6O_5$

Peso molecular: 134,09

ESPECIFICACIONES

Título mín. 99 %

Punto de fusión 130 - 132 °C

Poder rotatorio específico $[\alpha]_{20/D} (H_2O)$ -1,6 - 2,6

Residuo insoluble en agua máx 500 ppm

Arsénico (como As) máx. 1 mg/kg

Metales pesados (como Pb) máx. 10 mg/kg

Ácido fumárico máx. 1 %

Ácido maleico máx 500 ppm

Cenizas máx 200 ppm

Hierro máx 10 ppm

Granulometría

Material inferior a 10 mesh mín 100%

Material inferior a 50 mesh máx 10%

COMPOSICIÓN

Ácido málico

EMPLEO

Importante ácido orgánico natural, el **ÁCIDO MÁLICO** constituye un aditivo ideal para la industria alimentaria, utilizado para corregir el pH de mostos y vinos.

En uvas frescas, mostos parcialmente fermentados, vinos nuevos aún en fermentación limitadamente a las zonas C I, C II, C III a y C III b: hasta un máximo de 135 g/hl (salvo excepciones).

En vino: hasta un máximo de 225 g/hl (salvo excepciones y siempre limitadamente a las zonas mencionadas anteriormente).

Límites referidos al Reg. CE n. 606/2009 que prevé la posibilidad de acidificar mostos y vinos con ácido L-málico conjuntamente con ácido tartárico, ácido L-láctico y ácido DL-málico.

En caso de utilizar en el mismo mosto o vino otros ácidos orgánicos, es necesario calcular la cantidad máxima de ácido L-málico utilizable respetando los límites fijados por el reglamento.

MODO DE USO

Dispersar directamente en el mosto o vino a tratar.

Limitaciones de uso: No clasificado

DOSIS DE EMPLEO

En uvas frescas, mostos parcialmente fermentados: máximo 135 g/hl.

En vino: máximo 225 g/hl.

PRESENTACIONES

Envases de 1 kg y de 25 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores.

El producto mantiene intactas sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en poco tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.