

ÁCIDO L-MÁLICO E296

Descrição

Pó cristalino branco, bastante higroscópico, facilmente solúvel em água e álcool.

Nome químico: ácido L-hidroxibutanodioico

Fórmula química: $C_4H_6O_5$

Peso molecular: 134,09

Especificações

Título min. 99 %

Ponto de fusão 130 - 132 °C

Poder rotatório específico $[a]_{D}^{20}/D (H_2O)$ -1,6 - 2,6

Resíduo insolúvel em água max 500 ppm

Arsênico (como As) max. 1 mg/kg

Metais pesados (como Pb) max. 10 mg/kg

Ácido fumárico max. 1 %

Ácido maleico max 500 ppm

Cinzas max 200 ppm

Ferro max 10 ppm

Granulometria

Material inferior a 10 mesh min 100%

Material inferior a 50 mesh max 10%

Composição

Ácido málico

Utilização

Importante ácido orgânico natural, o **ÁCIDO MÁLICO** constitui um ideal aditivo para a indústria alimentar, utilizado para corrigir o pH de mostos e vinhos.

Em uvas frescas, mostos parcialmente fermentados, vinhos novos ainda em fermentação limitadamente às zonas C I, C II, C III a e C III b: até um máximo de 135 g/hl (salvo derrogações).

Em vinho: até um máximo de 225 g/hl (salvo derrogações e sempre limitadamente às zonas acima mencionadas).

Limites referidos ao Reg. CE n. 606/2009 que prevê a possibilidade de acidificar mostos e vinhos com ácido L-málico conjuntamente com ácido tartárico, ácido L-lático e ácido DL-málico.

No caso de se utilizarem no mesmo mosto ou vinho outros ácidos orgânicos, é necessário calcular a quantidade máxima de ácido L-málico utilizável no respeito dos limites fixados pelo regulamento.

Modo de Utilização

Dispersar diretamente no mosto ou vinho a tratar.

Limitações de uso: Não classificado

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

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

Em vinho: máximo 225 g/hl.

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg e de 25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores.

O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.