

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

- 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.