

ACIDE MALIQUE D,L

CORRETTORI

Dose limite autorizzata e dichiarazione di acidificazione : riferirsi alla legislazione in vigore nella regione viticola interessata (ad esempio, nella Champagne : 150 g/hL).

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

L'**ACIDE MALIQUE D,L** è un componente naturale del mosto e del vino che viene utilizzato per acidificare i succhi provenienti da uve troppo mature.

L'**ACIDE MALIQUE D,L** permette di accrescere e di regolare l'acidità totale dei vini.

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere l'**ACIDE MALIQUE D,L** in una quantità di mosto o di vino pari a 10 volte il suo peso. Accertarsi che i suoi cristalli si siano disciolti del tutto, prima di incorporarlo nel vino.

DOSI DA IMPIEGARE

La concentrazione sarà determinata in laboratorio in funzione dell'acidità totale e del pH del mosto o del vino.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 5 kg e 25kg.

La data ottimale d'impiego dell'**ACIDE MALIQUE D,L** è indicata sull'etichetta del prodotto.

Stoccare in un locale asciutto e esente da odori, ad una temperatura inferiore a 25 °C.

L'**ACIDE MALIQUE D,L** in soluzione acquosa deve essere utilizzato entro 24 ore. La temperatura di conservazione deve essere vicina ai 10 °C.