

ACIDE MALIQUE D, L CORRETTORI

**Dose limite autorizzata e dichiarazione di acidificazione:
fare riferimento alla legislazione vigente nella regione viticola**

→ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACIDE MALIQUE D, L è un componente naturale del mosto e del vino e viene utilizzato per acidificare i succhi d'uva troppo maturi.

Permette di aumentare e regolare l'acidità totale dei vini.

→ MODALITÀ D'USO

Dissolvere **ACIDE MALIQUE D, L** in 10 volte il suo peso nel mosto o vino. Verificare che i cristalli siano ben sciolti prima di introdurlo nel vino.

→ DOSI D'USO

La concentrazione dovrà essere stabilita in laboratorio in funzione dell'acidità totale del mosto o vino e del pH.

→ CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- 5 kg e 25 kg

La data di scadenza di **ACIDE MALIQUE D, L** è riportata sull'etichetta del prodotto.

Conservare in un locale asciutto e privo di forti odori ad una temperatura inferiore a 25°C.

ACIDE MALIQUE D, L in soluzione acquosa deve essere utilizzato entro 24 ore.

Conservare a una temperatura di circa 10°C