



ACIDO MALICO

Materie prime

CARATTERISTICHE GENERALI

L'Acido L-Malico (E296) viene utilizzato in enologia come regolatore di acidità.

Il Reg. CE 606/2009 regola le acidificazioni possibili nelle zone C I; C II; CIII e C III b. con Acido Malico in concomitanza di Acid L-Lattico, DL-Malico e Acido Tartarico.

COMPOSIZIONE

Acido L- Malico di origine Naturale

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Aggiungere direttamente alla soluzione in agitazione

DOSI D'IMPIEGO

Per l'utilizzo del acido Malico bisogna attenersi alle leggi vigenti nella Comunità Europea.

Sui Mosti max 135 g/ Hl

Sui Vini Max 225 g/ Hl

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 25 Kg e da 2,5 kg

Conservare in un luogo fresco, asciutto.

