

# Les Essentiels

## ACIDE MALIQUE

L'ACIDE MALIQUE est un acidifiant des moûts ou des vins. Il apporte de la fraîcheur au vin.

### CARACTERISTIQUES

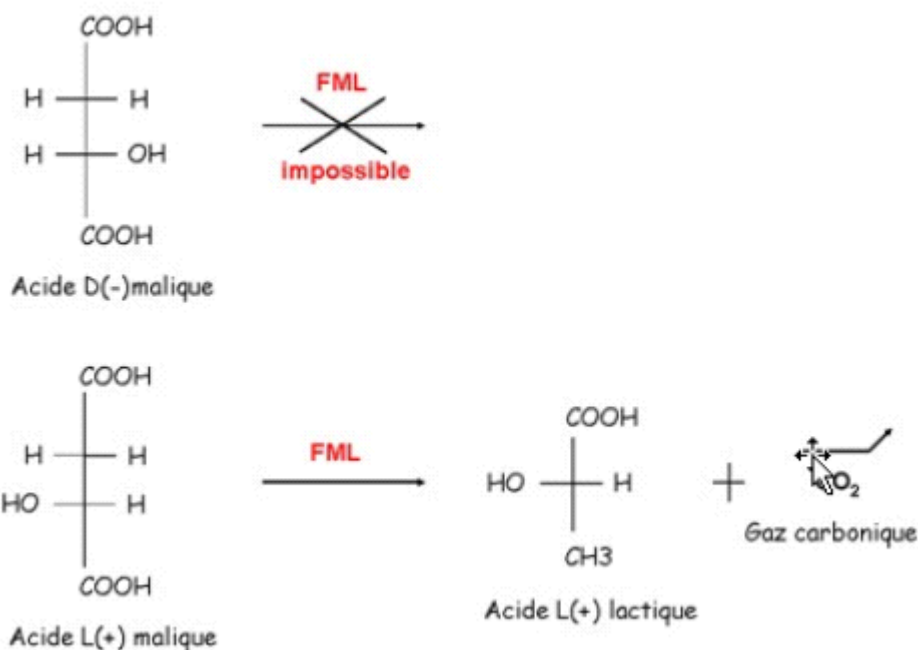
Au sein de l'Union Européenne, l'utilisation de l'ACIDE MALIQUE (E296) pour acidifier les moûts et les vins est autorisée depuis le 1er août 2009. Cette pratique est réglementée en fonction des régions viticoles; elle est soumise à la tenue de registre.

Aspect : Cristaux blancs

Teneur en acide malique : > 99,5 %

L'acide malique naturellement présent dans le raisin est l'acide L malique. C'est la seule forme métabolisable par les bactéries lactiques pour donner de l'acide L lactique.

L'ACIDE MALIQUE est un mélange racémique, c'est à dire équimolaire, des formes D et L de cet acide. Lors de son addition, la partie «acide D malique» ne pourra pas être métabolisée par les bactéries. En revanche l'acide L malique apporté pourra l'être. Lors de son utilisation, il est donc nécessaire de prévoir un sulfitage suffisant afin de prévenir toute fermentation malolactique en bouteille.



### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

L'ACIDE MALIQUE s'utilise sur moûts ou sur vins, toutefois son intérêt principal est sur les vins blancs et rosés pour éviter la dégradation de sa partie L malique par les bactéries.

L'ACIDE MALIQUE apporte une certaine fraîcheur et de la verdeur en bouche. Il est conseillé de réaliser des essais préalables afin de déterminer la dose d'emploi optimale.

# Les Essentiels

## DOSE D'EMPLOI

---

Doses maximum légales selon la réglementation européenne en vigueur :

Sur moût : 1,3 g/L d'acide malique.

Sur vin : 2,3g/L d'acide malique.

L'ajout de 1,3 g/L d'acide malique correspond à 1,5 g/L d'acide tartrique ou à 1 g/L d'acide sulfurique. Avant son utilisation, se référer à la réglementation en vigueur dans la région concernée.

## MODE D'EMPLOI

---

Diluer la quantité de produit nécessaire dans un petit volume de vin.

Ajouter, ensuite, ce mélange au vin à traité et homogénéiser doucement.

### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Poudre cristalline conditionnée en 1 kg, 5 kg et 25 kg.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*