

**Acidificante de mostos y vinos.****CARACTERÍSTICAS**

El **Ácido málico** (E-296) es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos. Se trata del ácido D,L-málico.

**APLICACIÓN**

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.

**CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS**

El **Ácido málico** aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas.

**COMPOSICIÓN**

Ácido D,L – málico (E-296).

**DOSIS**

**Mosto / vino**                    0,5 - 2,5 g/l

*La acidificación máxima permitida en vinos es de 4 g/l expresado en ácido tartárico.*

**MODO DE EMPLEO**

Disolver previamente en diez veces su peso en mosto o vino y añadir al volumen total asegurando su homogenización.

**ASPECTO FÍSICO**

Polvo cristalino o granulado de color blanco, de sabor ácido.

**PRESENTACIÓN**

Envase de 25 Kg

**CONSERVACIÓN**

Conservar el envase de origen, en lugar fresco y seco y sin olores.

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y I Reglamento CE 606/2009