



ACIDO MALICO

DESCRIPCION

El ácido málico es un ácido orgánico dicarboxílico presente en los vinos, manzanas ácidas y otras frutas.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

El ácido málico es usado para ajustar la acidez en vinos blancos cuando el enólogo prefiere su contribución sensorial a un determinado estilo de vino.

MODO DE EMPLEO

El ácido málico natural de la uva es el L-málico. Esta es la forma en que es metabolizado por las bacterias durante la fermentación maloláctica. La forma normalmente disponible comercialmente es la DL-málico. De este modo, cuando la forma DL es adicionada al mosto, jugo o vino, sólo la mitad de la dosis será metabolizada.

PROPIEDADES QUIMICAS CONFORMES A PARAMETROS OIV

Poder Rotatorio	Ac L-Malico - 2,3°
Cenizas Sulfuricas	< 1g/kg
Cloruros	< 1 g/kg
Fierro - Fe	< 10 ppm
Cadmio - Cd	< 1 ppm
Arsenico - As	< 3ppm
Sulfatos	< 1g/kg
Cianuros	< 1ppm
Azucares	Ausencia
Acido Fumarico	< 1%

PRESENTACION

Sacos de 25 kg.