

# ACIDE MALIQUE

## E 296

Acide DL Malique.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

### Caractéristiques physiques

Présentation..... Poudre granulée fine.  
Point de Fusion..... 127 – 132 °C

### Analyses chimiques

Pureté (comme Acide Malique) ..... > 99%  
Humidité..... < 0,3%  
Acide Maléique ..... < 0,05%  
Acide Fumarique..... < 1%  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Plomb ..... < 2 ppm  
Cendres sulfatées ..... < 0,1%  
Fer..... < 10 ppm  
Mercure..... < 1 ppm  
Cadmium..... < 1 ppm  
Chlorures (HCl) ..... < 1 g/kg  
Sulfates ..... < 1 g/kg  
Cyanure..... < 1 mg/kg

### Emploi en Oenologie

Propriétés: pour l'acidification des moûts et vins en fermentation et des vins.  
Autorisation d'emploi selon RCE. N° 606/2009

Doses maximales d'emploi, selon règlement: RCE. N° 479/2008

► Moûts et vins en fermentation 1,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 20 meq/L)

Soit 1,34 g/L d'acide malique en référence.

► Vins finis 2,5 g/L exprimé en acide tartrique (soit 33,3 meq/L)

Soit 2,23 g/L d'acide malique en référence.

Se conformer aux règles administratives en vigueur. Détention d'un registre de détention et de manipulation.

Il est recommandé de consulter votre œnologue pour faire les tests préalables avant traitement.

### Mode d'emploi

Dissoudre directement dans le moût ou le vins. Sur les produits riches en CO<sub>2</sub>, une réaction émulsive peut se produire. Il est recommandé de procéder avec précaution.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature



## Conservation – date limite d'utilisation

---

Conserver dans son emballage d'origine à température modérée (0° à 22°C) dans local sec non susceptible de communiquer des odeurs.

DLUO (emballage non ouvert): 2 ans.

## Conditionnement

---

Sacs de 10 Kg.

