

## ÁCIDO MÁLICO

ACIDIFICANTE

Ácido DL - Málico (E 296).

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó cristalino

COR branco

### APLICAÇÕES

Utilizado como acidificante em mostos e em vinhos.

Permite a correcção de acidez nos vinhos brancos, rosés e tintos.

Adiciona sensação de frescura e realça o aroma frutado do vinho.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRAU DE PUREZA (%) 99,0 - 100,5

SUBSTÂNCIAS INSOLÚVEIS EM ÁGUA (%)  $\leq 0,1$

CINZAS SULFATADAS (%)  $\leq 1$

ÁCIDO FUMÁRICO (%)  $\leq 1$

ÁCIDO MALEICO (%)  $\leq 0,05$

METAIS PESADOS (ppm)  $\leq 10$

ARSÊNIO (ppm)  $\leq 2$

CHUMBO (ppm)  $\leq 2$

MERCÚRIO (ppm)  $\leq 1$

TEMPERATURA DE FUSÃO (°C) 127,0 - 132,0

### EMBALAGEM

Sacos de 25kg.

### VALIDADE

2 anos, mantido em local fresco, seco e bem ventilado em embalagem fechada.

**i** Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

**i** Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.