



Wine

ACIDO MALICO

Caratteristiche Generali

L'Acido malico è un acido organico molto diffuso in natura, in molti frutti e in molte verdure.

Largamente utilizzato nell'industria alimentare come regolatore di acidità è utilizzato anche come sostanza aromatizzante e stabilizzante di colore in succhi di frutta, ma si può utilizzare quantum satis in confetture, gelatine, creme di frutta da spalmare.

In enologia è utilizzato come acidificante, è indicato soprattutto in vini provenienti da vendemmie con un clima particolarmente caldo, poiché l'acido malico è facilmente degradato da queste condizioni. Il reintegro di acido malico nei vini riporta a questi freschezza e vivacità, migliorandone generalmente le qualità.

Dosaggio e modo d'uso

Si consigliano prove preliminari in laboratorio.

Fare sempre riferimento alla normativa vigente nel campo di utilizzo.

Confezione e conservazione

Sacchetti in poliacoppiato da 1 kg, sacchetti da 25 Kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev.7/03.2019

