

# ÁCIDO MÁLICO

ACIDIFICANTE



FICHA TÉCNICA

## DESCRIÇÃO

ÁCIDO D,L - MÁLICO (E 296).

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO pó cristalino  
COR branco

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

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRAU DE PUREZA (%) > 99,5  
HUMIDADE (%) < 0,30  
CINZAS (g/kg) < 0,2  
METAIS PESADOS (mg/kg) < 10  
FERRO (mg/kg) < 5  
CHUMBO (mg/kg) < 1  
ARSÉNIO (mg/kg) < 1  
MERCÚRIO (mg/kg) < 1

## APLICAÇÕES

Utilizado como acidificante em mostos e em vinhos. Permite a correcção de acidez nos vinhos brancos, *rosés* e tintos.

## EMBALAGEM

Sacos de 25 kg.

## VALIDADE

2 anos, mantido em local seco e embalagem fechada.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO (CE) Nº 606/2009.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

