

# 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 (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

### Caractéristiques physiques

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

### Analyses chimiques

|                                        |         |                                                  |          |
|----------------------------------------|---------|--------------------------------------------------|----------|
| Pureté (teneur en acide malique) ..... | > 99%   | Fer.....                                         | < 10 ppm |
| Acide maléique .....                   | < 0,05% | Mercuré .....                                    | < 1 ppm  |
| Acide fumarique .....                  | < 1%    | Cadmium.....                                     | < 1 ppm  |
| Cendres sulfuriques .....              | < 0,1%  | Chlorures (HCl) .....                            | < 1 g/kg |
| Arsenic .....                          | < 3 ppm | Sulfates (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) ..... | < 1 g/kg |
| Plomb.....                             | < 2 ppm | Cyanure (HCN).....                               | < 1 ppm  |

### Emploi en Oenologie

#### Doses maximales d'emploi :

L'acidification des moûts et des vins doit répondre aux dispositions réglementaires fixées par les règlements (UE) n° 1308/2013 et n° 2019/934.

Dans ce cadre le législateur distingue les produits suivants : les raisins frais, les moûts de raisins, les moûts de raisins partiellement fermentés, le vin nouveau encore en fermentation et le vin.

► Pour les produits listés ci-dessus, la dose maximale légale est de 53.3 meq/L ce qui correspond à 357 g/hL d'acide malique (équivalent à 4 g/L exprimée en acide tartrique).

► Pour les vins mousseux, la dose maximale légale est de 20 meq/L ce qui correspond à 134 g/hL d'acide malique (équivalent à 1.5 g/L exprimée en acide tartrique). Se référer à la réglementation en vigueur.

Pour rappel, les doses maximales d'acidification indiquées sont valables pour tous les acides autorisés, utilisés seuls ou en association.

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

### Recommandation de conservation

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO: 2 ans.

### Conditionnement

Sacs de 25kg.

