



# Acide malique

Acidification des moûts et des vins

## Description du produit

Acide DL-malique de qualité alimentaire (E296) destiné à l'acidification des moûts et des vins.

Ce produit est conforme au règlement (CE) N°606/2009 modifié relatif aux pratiques œnologiques. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans un laboratoire spécialisé.

Théoriquement, l'addition de 0,87 g d'acide malique par litre entraîne une augmentation de l'acidité totale de 1 g/l exprimée en acide tartrique.

L'acidification doit être calculée en tenant compte de la valeur du pH et non pas uniquement d'après la valeur de l'acidité totale.

Remarque : L'acide DL-malique pouvant être partiellement dégradé par les bactéries lactiques (par fermentation de la fraction acide L-malique), il convient donc de s'assurer de la stabilisation microbiologique du vin traité.

## Dosage

Il est recommandé de faire des essais préalables pour déterminer la dose.

Dissoudre directement le produit dans le moût ou le vin par remontage : attention à formation de mousse intense dans les milieux chargés en CO<sub>2</sub>.

L'acidification des moûts et des vins est une pratique réglementée :

- Autorisation dans certaines zones viticoles
- Obligation de déclaration et de tenue de registre
- Limite dans les moûts : 130 g/hl correspondant à une acidification de 1,5 g/l exprimé en acide tartrique
- Limite dans les vins finis : 225 g/hl correspondant à une acidification de 2,5 g/l exprimé en acide tartrique

## Conservation

Stocker dans un local frais, sec et à l'abri des odeurs. Refermer immédiatement les emballages entamés.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité ne serait pas engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 001 - 04/2018 RL - imprimé le 10/04/2018