FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Conservante (E-296)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El ácido málico es un ácido orgánico presente en el vino de forma natural, cuya concentración depende de la madurez alcanzada por la uva y del clima.

Se busca su transformación en ácido láctico durante la fermentación maloláctica en la mayoría de los vinos tintos y en cambio es un ácido buscado en los vinos blancos en parte por su característica nota ácida.

El uso de **ÁCIDO MÁLICO** en la vinificación de blancos, rosados y tintos con baja acidez contribuye al aporte de frescura dotando a los vinos de un carácter joven y fresco.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 0,5 a 2,5 g/l.

Dosis máxima legal

Uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado y vino nuevo en proceso de fermentación: 1,5 g/l expresado en ácido tartárico.

Vino: 2,5 g/L expresado en ácido tartárico.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver el ácido málico en 10 veces su peso en mosto o vino. Homogeneizar sobre el total del vino.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 y 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Evitar temperaturas extremas.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino. CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario





Dolmar Productos, S.L.U.

Revisión: 01/04/2024

Polígono Entrecarreteras C/ La Industria 28 26200 Haro (La Rioja) España **info@dolmar.es**

www.dolmarproductos.com