

## Descrição:

O ácido DL-Málico é um ácido orgânico natural encontrado numa grande variedade de vegetais e frutos. É utilizado correntemente como regulador de acidez em bebidas, vinhos, sumos de frutas.

Conjuntamente com o ácido tartárico, é o mais abundante ácido orgânico encontrado nas uvas, atingindo a sua concentração máxima imediatamente antes do "pintor", sendo posteriormente metabolizado e diminuindo assim a sua concentração durante a maturação.

Pó sólido cristalino, branco ou incolor, inodoro, com um gosto ácido muito pronunciado.

## Características físico-químicas:

Sinónimos: Ácido 2-hidroxibutanodioico

Fórmula química: (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>5</sub>)

Massa molar: 134.09 g mol<sup>-1</sup>

E 296

CAS 617-48-1

Teor: >99%

pKa1: 3.46

pKa2: 5.05

## Embalagens:

O produto está disponível em embalagens de 1kg e 25kg.

## Aplicação:

Dissolver em vinho numa proporção de 1:10 e adicionar ao vinho a tratar garantindo uma boa homogeneização.

## Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) nº1169/2011.

Produto em conformidade com o Codex Enológico e o Regulamento (UE) nº 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011.

## Dosagem:

0.89 g/L permitem subir a acidez fixa em 1 g/L.

Limite legal em mostos: 1.34 g/L.

Limite legal em vinho (sendo o único acidificante): 2.23 g/L.

## Armazenamento:

Manter o produto na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol e ao abrigo da humidade.