



ÁCIDO MÁLICO

FUNÇÃO

Regulador da acidez

COMPOSIÇÃO

Ácido málico (L-)

CARACTERÍSTICAS

Ácido málico está presente na composição de uvas e vinhos, tanto no estado livre quanto na forma de sal. Como coadjuvante, espera-se que seja utilizado em inúmeras aplicações alimentares como regulador da acidez. Apresenta-se sob a forma de pó branco, inodoro, com granulometria variada.

APLICAÇÕES

Ácido málico é um ácido bastante comum no reino vegetal e, assim como o ácido tartárico e láctico, é um acidificante utilizado em vinificação a partir de regras em vigor para a indústria enológica. Do ponto de vista técnico, o ácido málico é um produto que altera a composição e as características de um vinho, sendo menos dissociável do que o ácido tartárico e mais estável durante a produção de álcool - seus sais são mais solúveis.

Do ponto de vista microbiológico, entretanto, é consumido com intensidades distintas por bactérias durante a fermentação malolática.

Confere ao produto um aumento da acidez em relação à quantidade utilizada: 100 g/hL de ácido málico corresponde a um aumento aproximado de 1,12 g/L de acidez (em ácido tartárico).

AVISO: cada vinho tem concentrações de sais e ácidos livres sob forma diferente. Dessa maneira, para obter o resultado desejado, é recomendável realizar testes prévios antes de decidir qual a melhor dosagem.

A diminuição do pH devido à ação do ácido málico é bastante limitada, mas o efeito organoléptico resultante é interessante, pois concede frescura e vivacidade ao vinho, melhorando a qualidade do produto de forma geral.

Para o uso de ACIDO MALICO, cumprir as leis aplicáveis de cada país.

CONSERVAÇÃO

O produto é higroscópico; armazenar em local fresco e seco. Fechar cuidadosamente os recipientes abertos.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Ácido Málico

DOSES

Seguir orientação do técnico responsável, doses sujeitas à regulamentação específica.

MODO DE USO

Ácido málico é muito solúvel, por isso pode ser adicionado diretamente à massa a ser tratada, sem a necessidade de preparar uma solução em água.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg
Embalagem de 25 kg