



ACIDO L-MALICO

Savszabályozó anyag borászati alkalmazásra

Cyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Tiszta L(-) Almasav E(296).

Jellemzők:

A szőlőben és a borban az almasav L (-) szabad és sóhoz kötött formákban fordul elő.

Az almasavnak

széles felhasználási köre van az élelmiszeriparban savszabályozó anyagként. Jellegzetes illattól mentes

fehér por formulában kerül forgalomba.

Alkalmazása:

Az almasav -mint a növényvilágban az egyik legszélesebb körben előforduló természetes szerves sava jelenlegi előírások alapján a borkósavval és a tejsavval kombináltan -mint savszabályozó anyagengedélyezett

a borászati alkalmazása. Mivel a bor természetes alkotó eleme, ezért alkalmazásával csak kismértékben változtatjuk meg a bor eredeti kompozícióját, karakterisztikáját. Az L(-) almasav kevésbé disszociált állapotban van jelen a mustban mint a borkósav, ezért az alkoholos fermentáció alatt jóval stabilabban viselkedik. Mikrobiológiai szempontból viszont többé-kevésbé intenzív módon preferált az egyes baktériumok által az almasav bontás idején.

Az L(-) almasav alkalmazásával a bor borkósavban kifejezett savtartalma a következők szerint emelkedik: 100g/hL L(-) almasav adagolásával elméletileg 1,119 g/L a borkósavban kifejezett savérték emelkedés.

Megjegyzés: mivel minden bor különböző, mértékben és formákban tartalmaz sókat és szabad savakat,

ezért a termék alkalmazása előtt ajánlott előzetes tesztek (analitikai és organoleptikai) végezni a

kívánt eredmény elérése érdekében.

Az L(-) almasavval végrehajtott pH szint csökkentés nagyon alacsony mértékű (pK₁=3,46), de az okozott organoleptikai hatás annál nagyobb, frissességet, üdeséget visz a kezelt borba.

Használata:

Alkalmazásakor vegyük figyelembe a vonatkozó előírásokat: (EK rendelet 606/2009)

Adagolás:

Az L(-) almasav por formátumú így a borban csak alaposan el kell keverni. Az alkalmazott maximális dózisa mustok esetében 150g/hl (borkósavban kifejezve), borok esetében pedig 250g/hL borkósavban kifejezve, ha a borvidéken más szabályozás nincs érvényben.

Csomagolás:

25 kg-os zsákokban.

Tárolás:

Száraz, hűvös helyen tartandó, a kinyitott zsákot gondosan zárjuk vissza, mivel rendkívül higroszkópos.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



Veszélyességi besorolása:

Az 1992/01/28-as olasz minisztériumi határozat alapján: „IRRITÁLÓ”.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440