



ACIDO DL-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 DL-Almasav (E296).

Jellemzők:

A DL-almasavnak széles felhasználási köre van az élelmiszeriparban savszabályozó anyagként. Különlegességét a jelenlévő D izomer adja, amely a tejsav baktérium számára nem hasznosítható. Jellegzetes szemcseszerkezettel rendelkező granulátumként kerül forgalomba. Fehér, szagmentes.

Alkalmazása:

Az almasav -mint a növényvilágban az egyik legszélesebb körben előforduló természetes szerves sav- a jelenlegi előírások alapján a borkősavval és a tejsavval kombináltan -mint savszabályozó anyag- engedélyezett a borászati alkalmazása. Technológiai szempontból a DL-almasav alkalmazásával csak kismértékben változtatjuk meg a bor eredeti kompozícióját, karakterisztikáját. Az DL-almasav kevésbé disszociált állapotban van jelen a mustban mint a borkősav, ezért az alkoholos fermentáció alatt jóval stabilabban viselkedik. Mikrobiológiai szempontból viszont -a D izomer jelenlétének köszönhetően- kevésbé intenzív módon preferált az egyes baktériumok által az almasav bontás idején, ezért a fehérborok esetleg rozék esetében a DL-almasav alkalmazásával a borban magasabb savtartalom maradhat vissza az almasavbontás után.

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. A DL-almasavval végrehajtott pH szint csökkenés nagyon alacsony mértékű, de az okozott organoleptikai hatás annál nagyobb, frissességet, üdösséget visz a kezelt borba.

Használata:

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

Adagolás:

A DL-almasav por formátumú így a borban csak alaposan el kell keverni. Az alkalmazott maximális dózisa mustok esetében 150g/hl (borkősavban kifejezve), borok esetében pedig 250g/hL (borkősavban 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.

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