



# MALOVIN-L

Corrector de acidez para mostos y vinos

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Malovin-L** es una propuesta de AEB para la acidificación de mostos y vinos.

**Malovin-L** otorga frescor gustativo, equilibrando la acidez del vino. Permite prolongar la vida de los vinos, potenciando el poder antioxidante endógeno gracias a la disminución del pH.

La intervención post-fermentativa del **Malovin-L** no comporta, evidentemente, todas las ventajas anteriormente descritas, pero permite un cálculo exacto de la acidez final, dado que las precipitaciones tartáricas ya han finalizado.

**Malovin-L** es un ácido L-málico para vinos y mostos que precisen de una mayor acidez total y en los que no se desea perder frescura en el gusto.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido L-málico.

## → DOSIS DE EMPLEO

1,12 g/L aporta 1 g/L en ácido tartárico.

Límite máximo en mostos y vinos de 4 g/L o 53,3 meq/L expresado en ácido tartárico.

## → FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al vino mediante tubo venturi o una adecuada bomba dosificadora. Se aconseja agitar la masa después del tratamiento. Efectuar ensayos preliminares con el fin de ajustar la dosis.

## → INFORMACIÓN ADICIONAL

Precauciones de uso: utilizar rápidamente después de la apertura; no mezclar con producto alcalino; producto ácido es corrosivo, el operario debe utilizar guantes y máscara en la manipulación del producto.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 25 kg netos.

