

# MixAcid

## Préparation d'acides malique et lactique

L'acidité du vin détermine son profil organoleptique et son équilibre gustatif. Lorsque l'acidité est élevée, le vin est noté frais, floral, persistant voire même agressif si cette acidité est déséquilibrée par la présence de tanins peu élégants. Dans le cas de faible acidité, le vin est souvent considéré comme "mou", "plat" et "court"; il est peu persistant et nettement plus oxydable. C'est pour cette raison que la correction de l'acidité a un rôle fondamental dans l'équilibre et la stabilisation du vin.

La réglementation CE 606 du 10 juillet 2009 autorise l'utilisation de l'acide lactique, de l'acide L-malique et D,L-malique afin d'acidifier les moûts et les vins. Cette réglementation permet de dépasser les limitations techniques imposées par l'utilisation d'acide tartrique. L'acidification des moûts ne peut être effectuée que dans la limite maximum de 1,5 g/L exprimée en acide tartrique soit 20 meq. Celle des vins dans la limite maximum de 2,5 g/L exprimée en acide tartrique soit 33,3 meq.

**MixAcid**, mélange d'acides malique et lactique, confère plus de rondeur aux vins, en évitant un déséquilibre dû à l'utilisation d'un seul acide organique.

Sa formulation liquide facilite son utilisation et le technicien augmente le pouvoir tampon du vin vis à vis de l'oxygène grâce à la diminution du pH. **MixAcid** rend les calculs d'acidification beaucoup plus simples et immédiats, exprimés en milliequivalents, comme le prévoit le nouveau règlement CE 606/2009.

1 mL de **MixAcid** apporte exactement 10 meq ; sa dose légale d'utilisation est de 2 mL/L dans les moûts et de 3,33 mL/L dans les vins.

### Utilisation dans les moûts

La formulation particulière de **MixAcid** permet d'avoir une acidification réelle des moûts (diminution du pH) plus importante par rapport à une simple utilisation d'acide malique qui présente deux coefficients de dissociation dont l'un à pH supérieur au vin. La diminution du pH retarde le déclenchement souhaité ou non de la fermentation malolactique et facilite sa gestion. Parallèlement, suite à un ensemencement bactérien l'acide L-malique présent dans **MixAcid** joue un rôle inducteur important pour la croissance d'*Oenococcus Oeni*, en assurant sa multiplication et l'expression du gène codant l'activité enzymatique de la malate déshydrogénase.

L'utilisation de **MixAcid** favorise la synthèse du lactate d'éthyl et du lactate d'isoamyle ; deux esters qui, normalement synthétisés en faibles quantités pendant la fermentation, contribuent de façon déterminante à la souplesse et à l'équilibre sucrosité/tanin du vin.

La limitation des précipitations du bitartrate de potassium dues à l'utilisation d'acide tartrique permet de garder la minéralité du vin.

### Utilisation dans les vins

La législation actuelle admet une acidification plus importante dans les vins: 33,3 meq/L contre 20 meq/L admis dans les moûts.

L'intervention sur les vins ne comporte pas tous les avantages décrits précédemment mais permet de faciliter le calcul de l'acidité finale quand le vin est stable tartriquement.

Pour ne pas créer d'instabilité ultérieure et par conséquent une perte d'acidité et une précipitation des sels, il est évident que l'utilisation d'acide tartrique est déconseillée.

Ces opérations sont soumises à une déclaration auprès des organismes concernés.

### Doses d'emploi

1 mL/L de **MixAcid** apporte 10 meq/L.

### Doses d'emploi maximum

2 mL/L dans les moûts; 3,3 mL/L dans les vins.

### Mode d'emploi

Ajouter directement au vin à l'aide d'un tube venturi ou par une pompe doseuse adéquate. Il est conseillé de mettre en agitation la masse après le traitement.

### Composition

Mélange d'acides malique et lactique

### Conditionnement

Bidon de 25 kg.

Code produit: 003226

05/05/2010



SPINDAL, Zone Industrielle  
3 Rue Ampère  
77720 Gretz-Armainvilliers  
France

Tél. +33.(0)1.64.07.80.00  
Fax +33.(0)1.64.07.59.20

E-mail: spindal@spindal.fr  
www.aeb-group.com