

Ácido fumárico

Ácido fumárico puro (E297) para inhibir la fermentación maloláctica en vinos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Ácido fumárico puro.
- ◆ **Interés enológico:** Potente inhibidor de la fermentación maloláctica (FML) en vinos. El ácido fumárico ayuda a controlar el crecimiento y la actividad de las bacterias lácticas. Añadido a los vinos, previene el desencadenamiento de la fermentación maloláctica y puede detener un FML en curso. Permite así la conservación del ácido málico y contribuye a reducir el contenido de SO₂, en un proceso de reducción de insumos, o de producción de vinos sin sulfitos.
- ◆ **Precaución:** El ácido fumárico es una molécula que juega un papel importante en el ciclo de Krebs. De hecho, la levadura es capaz de usarla como sustrato de desarrollo y, por lo tanto, consumirla. Para evitar esto y mantener su efecto inhibitorio sobre el FML, está prohibido su uso durante la fermentación alcohólica.

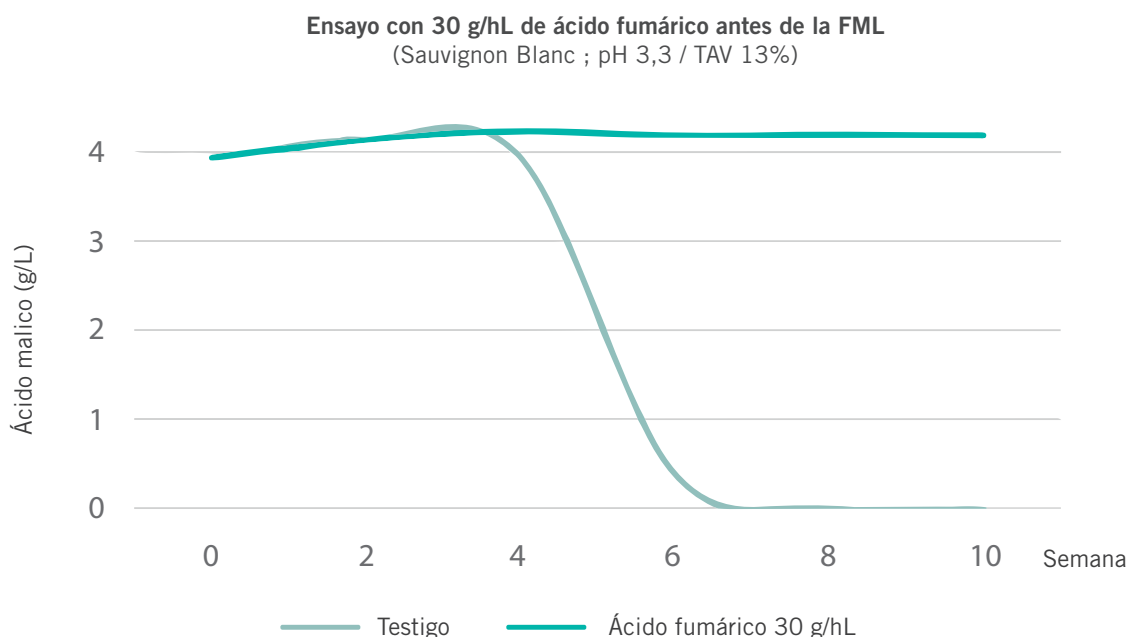


MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver en 20 veces su peso en vino e incorporarlo homogéneamente en un tanque, agitar para conseguir homogenización. Para una disolución óptima, recomendamos mantener el vino a una temperatura estable superior a 10 ° C durante el procesamiento.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** 30 a 60 g/hL



RESULTADOS DEL ENSAYO



La adición de 30 g/hL de ácido fumárico a un vino sin sulfito inhibió el FML durante 10 semanas, mientras que el control completó su FML en 6 semanas.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** Polvo granular blanco
- **Solubilidad en agua:** 4,9 g/L a 20°C

QUÍMICAS

- **Pureza :** > 99,5 %
- **Cenizas sulfatadas :** < 0,01 %
- **Plomo :** < 2 ppm
- **Arsénico :** < 3 ppm
- **Fer :** < 10 ppm
- **Mercure :** < 1 ppm



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Bolsas de 5 kg (cajas de 10 kg) y 25 Kg.
- ◆ Almacenar en su embalaje original herméticamente sellado, en un lugar fresco, limpio, seco e inodoro. Respete la DLUO escrita en el embalaje. Úselo rápidamente después de abrirlo.

GD/30-09-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM