



STABILIZZANTI

Acido Fumarico

Acido fumarico puro (E297) per l'inibizione della fermentazione malolattica nei.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** acido fumarico puro
- ◆ **Interesse enologico:** potente inibitore della fermentazione malolattica (FML) nei vini. L'acido fumarico controlla la crescita e l'attività dei batteri lattici.

Aggiunto ai vini, impedisce l'inizio della fermentazione malolattica e può bloccare la FML in corso. Consente quindi la conservazione dell'acido malico e contribuisce alla produzione di vini con un basso contenuto di solfiti e di vini senza solfiti aggiunti.

Precauzioni d'uso : l'acido fumarico è una molecola che svolge un ruolo importante nel ciclo di Krebs. I lieviti possono utilizzarlo come substrato di sviluppo e quindi consumarlo. Per evitare questo inconveniente e per preservare il suo effetto inibitore sulla FML, la sua utilizzazione non è consentita durante la fermentazione alcolica.

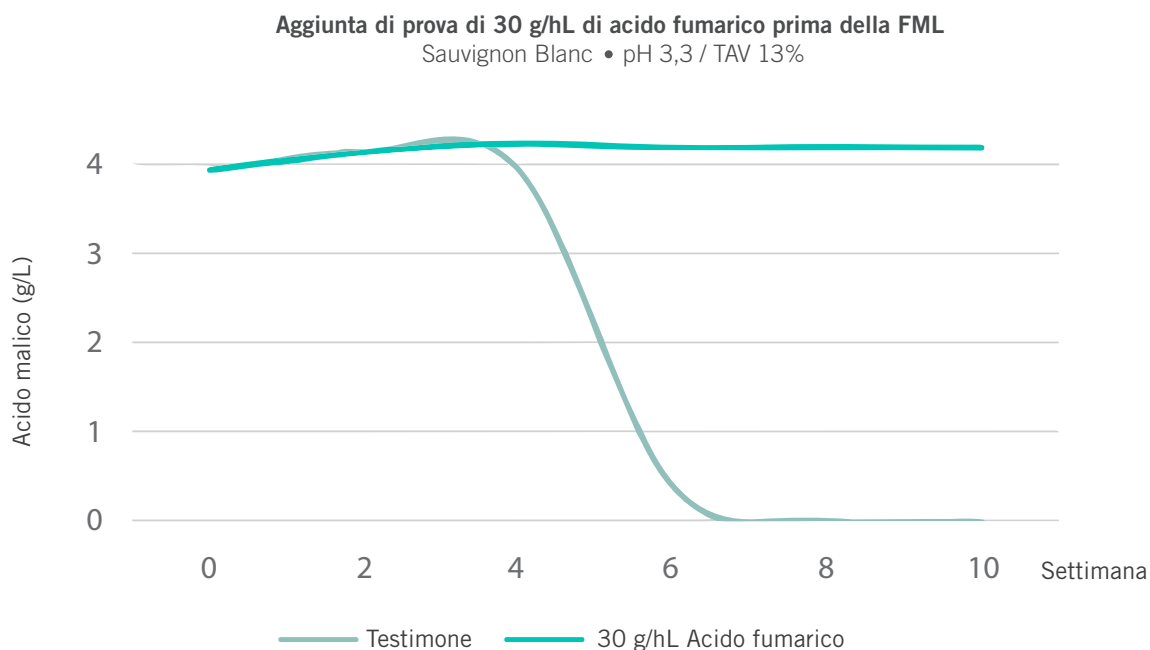


ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Sciogliere in 20 volte il suo peso in vino e incorporare omogeneamente in una vasca di agitazione. Per una dissoluzione ottimale, si consiglia di mantenere il vino a una temperatura stabile superiore a 10°C durante il trattamento. Da utilizzare prima dell'ultima fase di filtrazione.
- ◆ **Dosi:** 30 à 60 g/hL



RISULTATI DI PROVE



L'aggiunta di 30 g/hL di acido fumarico a un vino non solfitato ha inibito la FML per 10 settimane, mentre il controllo ha completato la FML in 6 settimane.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Poudre granuleuse blanche
- **Solubile nell'acqua:** 4,9 g/L à 20°C

CHIMICHE

- **Purezza:** > 99,5 %
- **Ceneri solfatate:** < 0,01 %
- **Piombo:** < 2 ppm
- **Arsenico:** < 3 ppm
- **Ferro:** < 10 ppm
- **Mercurio:** < 1 ppm



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 5 kg (cartoni da 10 kg) e 25 Kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/03-06-2024. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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