

ACIDO FUMARICO

Effetto antimicrobico contro i batteri lattici

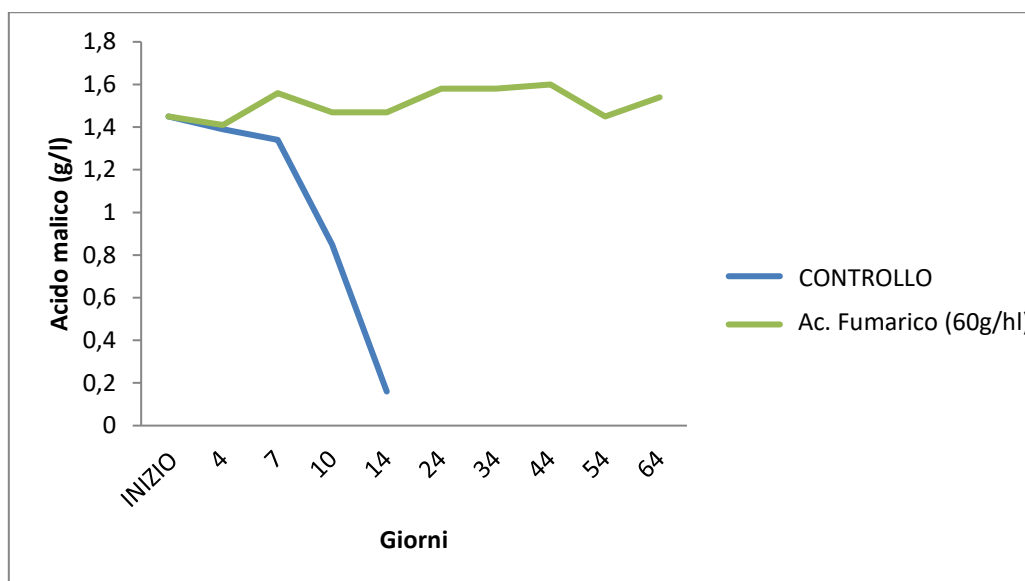
CARATTERISTICHE

L'acido fumarico è uno stabilizzante biologico con effetto battericida e batteriostatico contro i batteri lattici. Agisce come inibitore della fermentazione malolattica (FML), a basse dosi e senza ripercussioni organolettiche.

APPLICAZIONE

In vino bianco e rosso:

1. Controllo della crescita e dell'attività dei batteri lattici
2. Riduzione della dose di solfuro
3. Preservare l'acidità malica



Evoluzione della concentrazione di acido malico a seguito del trattamento con acido fumarico

COMPOSIZIONE

Acido Fumarico (E297)

DOSI

Vino : 30-60 g/hl

MODALITÀ D'USO

1. Risospendere in 15 volte il suo peso in vino agitandolo
2. Aggiungerlo al volume totale del vino tramite omogeneizzazione continua, assicurando una temperatura superiore ai 10°C

ASPETTO FISICO

Polvere bianca cristallina.

PRESENTAZIONE

Confezione da 20 kg.

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE
EP 895 (rev.0)

Ricchezza [%]	>99
pH (0.05%)	3 – 3,2
Umidità [%]	< 0,5
Ceneri solfatate [%]	< 0,1
Acido maleico [%]	< 0,1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

Modificazione dell'acidità totale e del pH dopo il trattamento, con diverse dosi di Acido Fumarico, di un vino rosso Garnacha con pH 3,71 e acidità totale di 5,33 g/l

Trattamento	pH	Acidità Totale (g/l)
Controllo	3,71	5,33
Acido Fumarico - 30 g/hl	3,65	5,69
Acido Fumarico - 60 g/hl	3,59	6,04

Trattamenti eseguiti su vino della varietà Garnacha. Vendemmia 2021

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, deve essere usato prima possibile.

Da consumarsi preferibilmente: entro 2 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.

ACIDO FUMARICO / Rev.0 / Data: 08/06/2022