

ÁCIDO FUMÁRICO

Efeito anti-microbiano contra bactérias lácticas

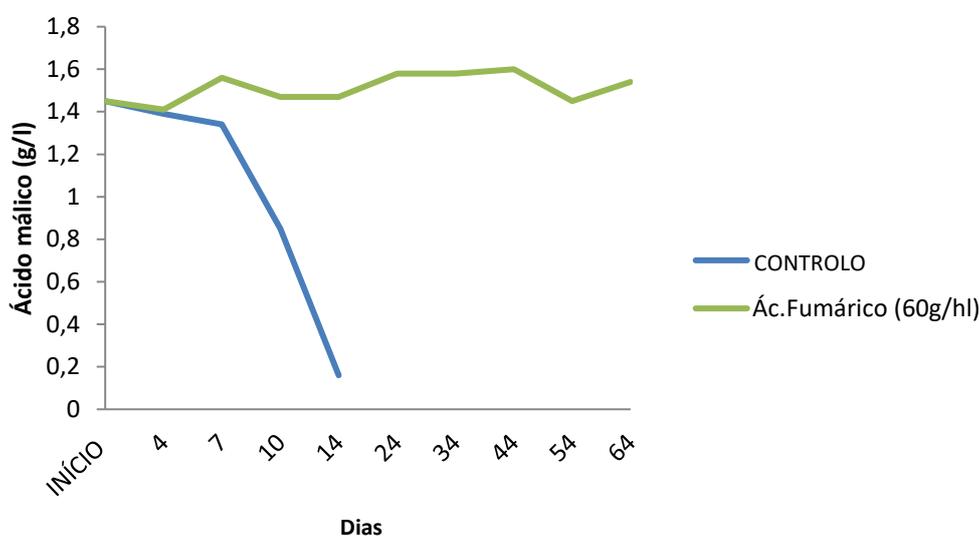
CARACTERÍSTICAS

O ácido fumárico é um estabilizador biológico com efeito bactericida e bacteriostático contra bactérias lácticas. Atua como inibidor da fermentação malolática (FML), em baixas doses e sem repercussões organoléticas.

APLICAÇÃO

Em vinho branco e tinto:

1. Controlo do crescimento e atividade de bactérias lácticas
2. Redução da dose de enxofre
3. Preservar a acidez málica



Evolução da concentração de ácido málico após o tratamento com ácido fumárico

COMPOSIÇÃO

Ácido Fumárico (E297)

DOSE

Vinho : 30-60 g/hl

MODO DE EMPREGO

1. Ressuspender em 15 vezes o seu peso em vinho com agitação
2. Adicionar ao volume total do vinho com homogeneização contínua. Garantir uma temperatura acima de 10°C

ASPETO FÍSICO

Pó branco cristalino.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 20 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS
EP 895 (rev.0)

Riqueza [%]	>99
pH (0.05%)	3 – 3,2
Humidade [%]	< 0,5
Cinzas Sulfatadas [%]	< 0,1
Ácido maleico [%]	< 0,1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

Modificação da acidez total e do pH após o tratamento, com diferentes doses de Ácido Fumárico, de um vinho tinto Garnacha com pH 3,71 e acidez total de 5,33 g/l

Tratamento	pH	Acidez Total (g/l)
Controlo	3,71	5,33
Ácido Fumárico - 30 g/hl	3.65	5.69
Ácido Fumárico - 60 g/hl	3.59	6.04

Tratamentos realizados em vinho da casta Garnacha. Colheita 2021

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco, seco e isento de odores.

Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

Consumo preferencial: antes de 2 anos após o acondicionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e os Regulamentos (UE) 2022/68.

ÁCIDO FUMÁRICO / Rev.0 / Data: 08/06/2022