

# ACID FUMARIC

## *Efect anti microbial pe bacterii lactice*

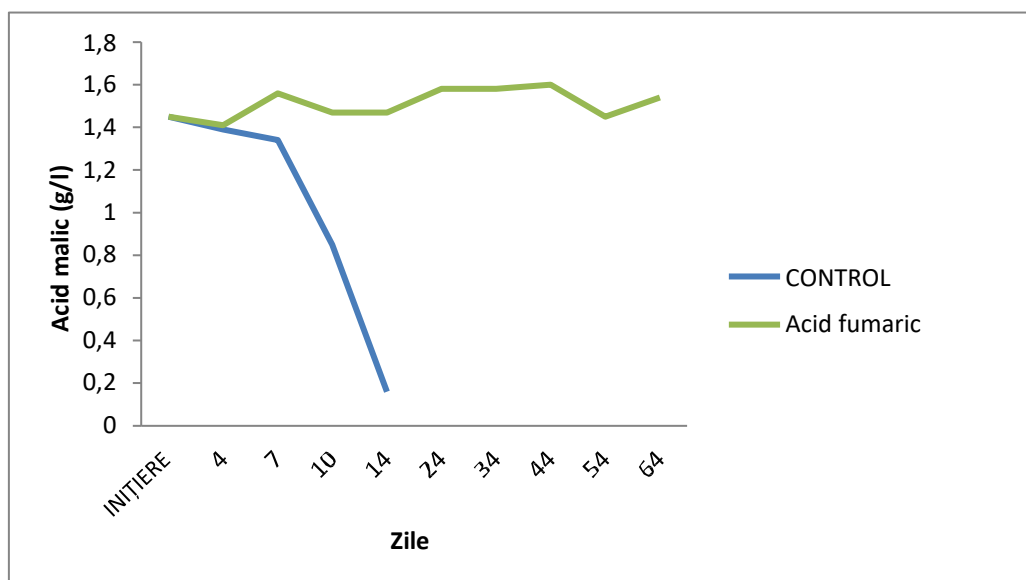
### CARACTERISTICI

Acidul fumaric este un stabilizator biologic cu efect bactericid și bacteriostatic în raport cu bacteriile lactice. Acționează ca un inhibitor de fermentație malolactică (FML), în doze scăzute și fără repercusiuni organoleptice.

### APLICARE

În vin alb și roșu:

1. Pentru controlul creșterii și activității bacteriilor lactice
2. Reducerea dozei de dioxid de sulf
3. Conservarea acidității malice



*Evoluția concentrației de acid malic în urma tratamentului cu acid fumaric*

### COMPOZIȚIE

Acid Fumaric (E297)

**CONCENTRAȚIE**

Vin : 30-60 g/hl

**MOD DE UTILIZARE**

1. Resuspendare în de 15 ori greutatea sa în vin prin agitație.
2. Încorporarea în volumul total de vin cu omogenizare continuă. Asigurarea unei temperaturi mai mari de 10°C.

**ASPECT FIZIC**

Pulbere albă cristalină.

**PREZENTARE**

Ambalaj de 20 Kg.

**PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE**
**EP 895 (rev.0)**

Savoare [%]	> 99
pH (0.05%)	3 – 3,2
Umiditate [%]	< 0,5
Cenușă sulfatată	< 0,1
Acid maleic [%]	< 0,1
As [mg/kg] *	< 3
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1

Modificarea acidității totale și a pH-ului în urma tratamentului, cu doze diferite de acid fumaric, a unui vin roșu Garnacha cu pH 3,71 și aciditate totală de 5,33 g/l.

Tratament	pH	Aciditate Totală (g/l)
Control	3,71	5,33
Acid fumaric - 30 g/hl	3.65	5.69
Acid fumaric - 60 g/hl	3.59	6.04

*Tratamente efectuate pe vin din soiul Garnacha. Anul recoltei 2021.*

**CONSERVARE**

---

A se păstra în ambalajul original într-un loc răcoros și uscat, lipsit de miros.

După deschidere, acesta trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma de preferință: în maxim 2 ani de la data ambalării.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produs în conformitate cu Codul internațional al practicilor oenologice și Regulamentul (UE) 2022/68.*

ACID FUMARIC / Rev.0 / Data: 08.06.2022