



FUMARIC ACID

СТАБИЛИЗАТОР

СОСТАВ



Фумаровая кислота (E297).

ХАРАКТЕРИСТИКИ



FUMARIC ACID - это органическая кислота, которая участвует в ряде основных биохимических процессов обмена веществ в клетках, а значит, уже присутствует в вине в естественном виде. В винодельческой промышленности она предназначена для использования в вине в качестве добавки для ингибирования яблочно-молочного брожения. Он помогает не только сохранить яблочную кислоту в вине, но и снизить уровень диоксида серы, а также подавить рост и активность молочнокислых бактерий. Выпускается в виде порошка из смешанных зерен без запаха. Он гораздо менее растворим по сравнению с другими органическими кислотами, представляющими эннологический интерес.

ПРИМЕНЕНИЕ



Широко распространено мнение, что фумаровая кислота эффективно подавляет яблочно-молочное брожение: в существующей библиографии она описывается как эффективное средство, предотвращающее его микробиологическое начало и блокирующее его после того, как оно уже началось. Все эти интересные аспекты делают его подходящим для всех операций винификации, в которых необходимо контролировать уровень серы. Например, он идеально подходит для создания основы игристых вин, а также для производства белых, розовых и красных вин, для тех, кто ищет приятный вкус, который дает яблочная кислота. При соблюдении рекомендуемой дозировки она вызывает снижение pH примерно на 1-2 десятых процента, в зависимости от буферной емкости вина, и повышает общую кислотность по сравнению с тем, что произошло бы при добавлении винной кислоты. Однако, согласно действующему законодательству, он не классифицируется как кислотообразователь, что означает, что его можно использовать, даже если он не включен в соответствующий реестр.

Эффект фумаровой кислоты сохраняется до тех пор, пока молекула присутствует в среде: например, было замечено, что он продолжается в течение многих месяцев при добавлении в вино после завершения процесса ферментации, во время созревания без активности *Saccharomyces cerevisiae*.

Перед использованием FUMARIC ACID необходимо провести пробные испытания в лаборатории, чтобы иметь возможность предсказать его влияние на сенсорный баланс вина. FUMARIC ACID является идеальным дополнением в линиях по производству вина для изготовления вина без добавления диоксида серы.

При использовании FUMARIC ACID соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



FUMARIC ACID

СТАБИЛИЗАТОР

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



FUMARIC ACID плохо растворим в воде; ситуация немного улучшается в водно-спиртовом растворе и при повышении температуры, но незначительно. Поэтому рекомендуется готовить раствор непосредственно на вине в соотношении 1:10 и затем однородно вводить этот препарат в обрабатываемую массу, не прибегая к приготовлению раствора в воде.

ДОЗИРОВКА



Используется в концентрации 30 или 60 г/гл для предотвращения или блокировки яблочно-молочного брожения, когда оно уже началось, в зависимости от количества жизнеспособных клеток, присутствующих в среде.

УПАКОВКА



Мешки по 5 кг.

ХРАНЕНИЕ



Это гигроскопичный продукт; его следует хранить в сухом прохладном месте. После открытия тщательно закрывайте упаковки.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.