



# FUMARIC ACID

## STABILIZATOR

### COMPOZIȚIE



Acid furamic (E297).

### CARACTERISTICI



ACIDUL FUMARIC este un acid organic care face parte dintr-o serie de procese metabolice biochimice majore în celule, ceea ce înseamnă că se găsește deja în mod natural în vin. În industria vinificației, este destinat utilizării vinului ca aditiv pentru inhibarea fermentației malolactice. Ajută nu numai la păstrarea acidului malic în vinuri, ci și la reducerea nivelului de dioxid de sulf și la inhibarea creșterii și activității bacteriilor din acidul lactic. Vine sub formă de pulbere fină, inodoră, de cereale mixte.

Este mult mai puțin solubil în comparație cu alți acizi organici de interes oenologic.

### UTILIZARE



ACIDUL FUMARIC este creditat cu o bună acțiune inhibitoare a fermentării malolactice: bibliografia actuală îl descrie ca fiind eficient atât în prevenirea debutului microbiologic, cât și în blocarea acestuia odată ce a început deja. Aceste aspecte interesante îl fac potrivit pentru toate vinificările în care se dorește să conțină nivelurile de sulfiți; ideal, de exemplu, în fabricarea bazelor spumante, dar, de fapt, și de vinuri albe fine, roze sau roșii, în care se caută plăcerea gustului acidității malice.

Atunci când se administrează conform recomandărilor, determină o reducere a pH-ului în termeni de aproximativ 1-2 zecimi, în funcție de puterea de tamponare a vinului și crește aciditatea totală comparabilă cu ceea ce s-ar întâmpla cu includerea acidului tartric.

Cu toate acestea, în conformitate cu legislația în vigoare, acesta nu este clasificat ca acidifiant, ceea ce înseamnă că poate fi utilizat chiar dacă nu este inclus în registrul corespunzător.

Efectul ACIDULUI FUMARIC persistă atâta timp cât molecula este prezentă în mediu: de exemplu, s-a observat că acesta durează mai multe luni atunci când este adăugat în vin odată ce procesul de fermentare este complet, în timpul rafinării fără activitatea *Saccharomyces cerevisiae*.

Înainte de a utiliza ACID FUMARIC, efectuați teste în laborator pentru a anticipa în prealabil efectele sale asupra echilibrului senzorial al vinului.

ACIDUL FUMARIC este ideal ca o completare în liniile de vinificație pentru producția de vinuri fără adaos de dioxid de sulf.

**Atunci când se utilizează MACIDUL FUMARIC respectați normele legale în vigoare.**



# FUMARIC ACID

## STABILIZATOR



### MOD DE UTILIZARE

ACIDUL FUMARIC este slab solubil în apă; situația se îmbunătățește ușor într-o soluție hidroalcoolică și prin creșterea temperaturii, dar nu suficient. În consecință, este recomandabil să se pregătească o soluție direct pe vin într-un raport de 1:10 și apoi să se încorporeze omogen acest preparat în masa care trebuie tratată, fără a fi nevoie să pregătiți o soluție în apă.



### DOZARE

Se utilizează la 30 sau 60 g/hL pentru a preveni sau a bloca fermentația malolactică atunci când a început deja, în funcție de numărul de celule viabile prezente în mediu.



### AMBALAJ

saci de 5 kg.



### PĂSTRARE

Este un produs higroscopic; a se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți cu atenție pachetele deschise.



### PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos