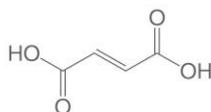


ACIDE FUMARIQUE

Inhibidor de la fermentación maloláctica

CARACTERÍSTICAS

El **ÁCIDO FUMÁRICO** es un ácido orgánico presente de forma natural en el vino. Se trata de un diácido ya que presenta dos funciones carboxílicas.



Ácido fumárico

Una de sus propiedades es la capacidad para inhibir o bloquear la fermentación maloláctica, a una concentración determinada. Gracias a ello puede utilizarse para limitar el uso de SO₂, el producto utilizado hasta el momento para dicha acción.

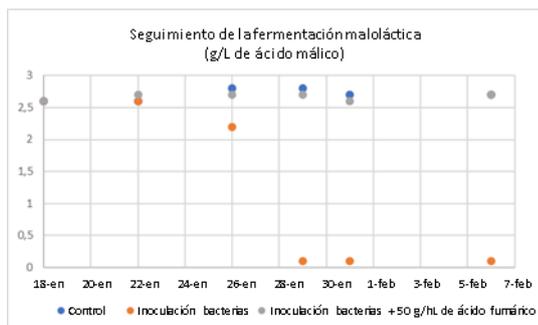
PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Su uso en el vino permite controlar el desarrollo de la fermentación maloláctica. Añadido precozmente al finalizar la fermentación alcohólica (concentración de fructosa/glucosa inferior a 1 g/L), permite bloquear el inicio de fermentación maloláctica. Si se añade durante la fermentación maloláctica, permite la realización parcial de ésta.

Se trata de una herramienta muy interesante cuando se desea limitar o producir vinos sin SO₂.

Observación: tener cuidado al usar este producto en vinos con azúcares residuales ya que en caso de refermentación alcohólica las levaduras son capaces de metabolizar el ácido fumárico añadido y transformarlo en ácido málico por medio del ciclo de Krebs. Por lo tanto se corre el riesgo de pasar de un efecto inhibitor a un efecto activador de la fermentación maloláctica.

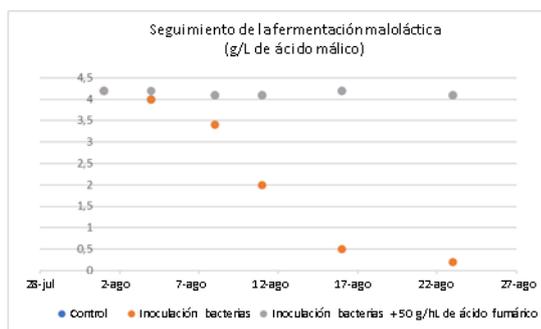
RESULTADOS DE LOS ENSAYOS



Vino base blanco: GAP 12.05 % V/V – pH 3.22

Acidez total 5.4 g/L H₂SO₄

LES ESSENTIELS



Vino rosado: GAP 13.00 % V/V – pH 3.25
Acidez total 4.85 g/L H₂SO₄

DOSIS

30 a 60 g/hL

Dosis máxima legal: 60 g/hL

MODO DE EMPLEO

El **ÁCIDO FUMÁRICO** se prepara en 20 veces su peso de vino. Se añade al vino en el transcurso de un remontado de la mitad del volumen del depósito. Para una mejor solubilización se recomienda encarecidamente llevar a cabo esta operación cuando la temperatura del vino sea superior a 10 °C.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

5 kg y 25 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

No congelar.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.