



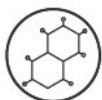
CARATTERISTICHE GENERALI

L'Acido Fumarico (E297) è un acido organico bicarbossilico, naturalmente presente in numerosi prodotti vegetali, ma assente nelle uve. Viene sintetizzato all'interno delle cellule seguendo le vie metaboliche del ciclo di Krebs e alcuni microrganismi, come le muffe del genere *Rhizopus*, riescono ad accumularne significative quantità rendendo possibile la produzione di questo additivo anche per via microbiologica.

La solubilità in acqua di questo acido è molto bassa, ma si scioglie bene in etanolo e nelle matrici enologiche.

L'acido fumarico può essere impiegato in enologia per il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- 1) Controllo della crescita e dell'attività dei batteri lattici responsabili della fermentazione malolattica nel vino;
- 2) Riduzione della dose di diossido di zolfo;
- 3) Conservazione dell'acidità malica.



COMPOSIZIONE

Acido fumarico 100%.



DOSI E MODALITÀ D'USO

Sciogliere preventivamente il prodotto in polvere nel vino ed aggiungere alla massa da trattare sotto agitazione per garantirne una migliore ed omogenea distribuzione nel mezzo.

Dosi di 300-600 mg/L (30-60 g/hL) sono sufficienti a controllare la fermentazione malolattica, anche in presenza di inoculi elevati e fermentazioni tumultuose.

Questo additivo può essere impiegato già al termine della fermentazione alcolica a dosaggi variabili da 30 a 60 g/hL al fine di inibire la popolazione di batteri lattici indigena del vino o può essere utilizzato per arrestare fermentazioni malolattiche in corso con dosaggi di 60 g/hL.

In seguito ad un'aggiunta di 60 g/hL, si registra un abbassamento di pH variabile, da 0.1 a 0.3 unità, che dipende dal potere tampone del vino stesso.

ATTENZIONE!

L'aggiunta di acido fumarico nel vino non è da considerarsi un'acidificazione, quindi non è necessaria la dichiarazione all'Ufficio Periferico dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Al momento non ci sono regolamenti che ne vietino l'utilizzo in vini con certificazione biologica.



CODICE PRODOTTO

0101AA.00144

Kg 1

0101AA.00142

Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso professionale ed enologico.

Il prodotto è esente da glutine, Allergeni e OGM.

Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e successive modifiche.

Conforme al Codice Enologico Internazionale OIV.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.