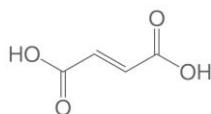


## ACIDO FUMARICO

### Inibitore della fermentazione malolattica

#### CARATTERISTICHE

L'**ACIDO FUMARICO** è un acido organico naturalmente presente nei vini. È un diacido perché ha due funzioni carbossiliche.



Acido fumarico

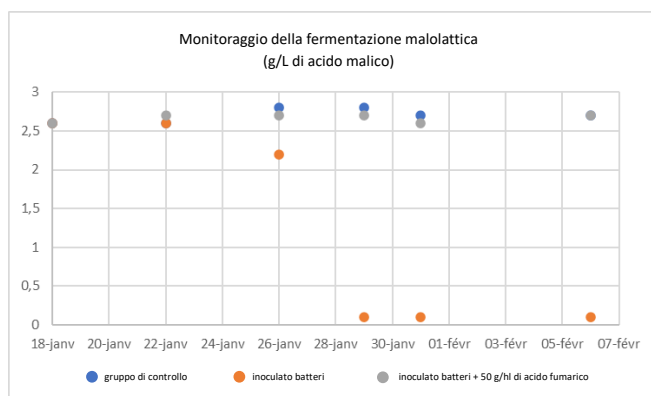
Una delle sue proprietà consiste nell'inibire o bloccare a una certa concentrazione le fermentazioni malolattiche. Si tratta quindi di uno strumento ideale per limitare l'uso di SO<sub>2</sub>, finora utilizzata per questa azione.

#### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Il suo utilizzo sul vino permette di controllare lo svolgimento della fermentazione malolattica. Infatti, se aggiunto precocemente alla fine della fermentazione alcolica (fruttosio/glucosio inferiore a 1 g/L), permette di bloccare qualsiasi inizio di fermentazione malolattica. Se aggiunto durante la fermentazione malolattica, potrebbe bloccarla, limitandone così lo svolgimento. È uno strumento molto interessante quando si desidera produrre vini senza SO<sub>2</sub> o limitarne l'uso.

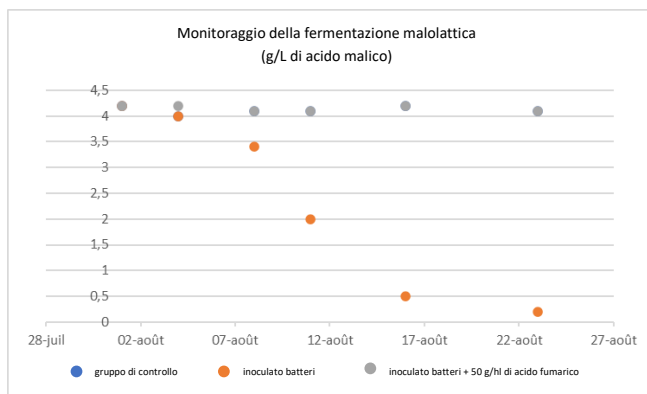
**Avvertenze:** Attenzione però all'utilizzo su vini con zuccheri residui, perché in caso di rifermentazione alcolica, il lievito potrebbe metabolizzare l'acido fumarico aggiunto per trasformarlo in acido malico attraverso il suo ciclo di Krebs. Di conseguenza, vi è il rischio di passare da un effetto inibitore a un effetto attivatore della fermentazione malolattica.

#### RISULTATI DELLE PROVE



Vino bianco di base: TAV 12,05 % V/V – pH 3,22  
Acidità totale 5,4 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

# LES ESSENTIELS



Vino rosato: TAV 13,00 % V/V – pH 3,25  
Acidità totale 4,85 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## DOSAGGIO

30-60 g/hL.

Dose massima consentita: 60 g/hL.

## MODALITÀ D'USO

**L'ACIDO FUMARICO** si prepara in proporzione di 1/20 rispetto al peso del vino. Va poi aggiunto al vino durante il rimontaggio a metà volume della vasca. Per una migliore solubilizzazione, si consiglia fortemente di eseguire questa operazione su un vino la cui temperatura sia superiore a 10°C.

### Precauzioni per l'uso:

Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale in enologia.

Utilizzare in conformità con le norme in vigore.

## CONFEZIONAMENTO

5 kg e 25 kg.

## CONSERVAZIONE

Imballaggio originale pieno, non aperto, in perfette condizioni, al riparo dalla luce e dal gelo, in luogo asciutto e inodore.

Imballaggio aperto: utilizzare rapidamente.

*Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.*