

ÁCIDO FUMÁRICO

Efecto antimicrobiano frente a bacterias lácticas

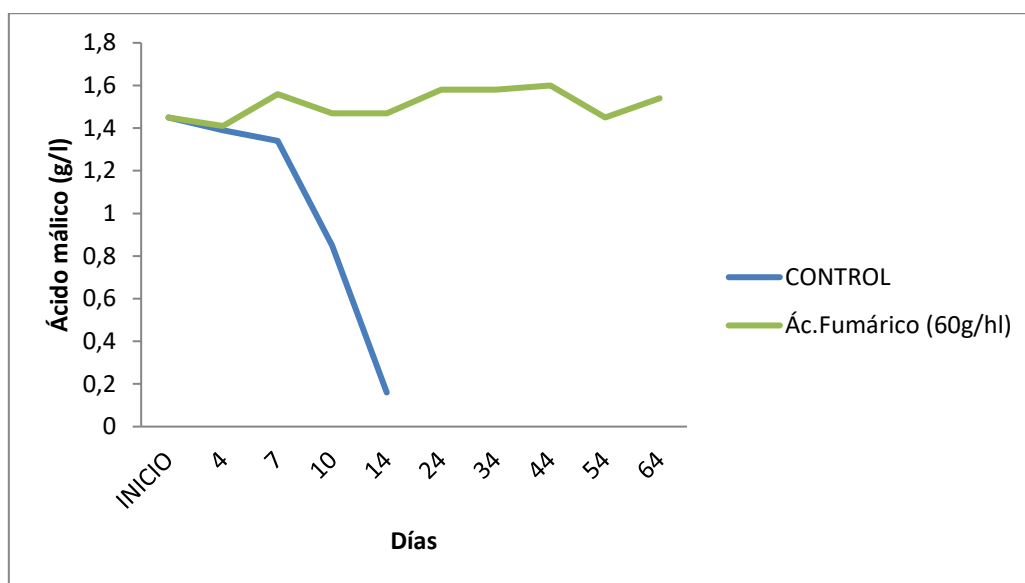
CARACTERÍSTICAS

El ácido fumárico es un estabilizante biológico con efecto bactericida y bacteriostático frente a bacterias lácticas. Actúa como inhibidor de la fermentación maloláctica (FML), a dosis bajas y sin repercusiones organolépticas.

APLICACIÓN

En vino blanco y tinto:

1. Control del crecimiento y actividad de las bacterias lácticas
2. Reducción de la dosis de sulfuroso
3. Preservar la acidez málica



Evolución de la concentración de ácido málico tras el tratamiento con ácido fumárico

COMPOSICIÓN

Ácido Fumárico (E297)

DOSIS

Vino : 30-60 g/hl

MODO DE EMPLEO

1. Resuspender en 15 veces su peso en vino con agitación
2. Incorporar al volumen total del vino con homogeneización continua. Asegurando una temperatura superior a los 10°C

ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco cristalino.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 895 (rev.0)

Riqueza [%]	>99
pH (0.05%)	3 – 3,2
Humedad [%]	< 0,5
Cenizas sulfatadas [%]	< 0,1
Ácido maleico [%]	< 0,1
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.

ÁCIDO FUMÁRICO / Rev.0 / Fecha: 08/06/2022