

FUMARIC^{trl}®

Acido fumarico per la protezione dei vini nei confronti di specifici microrganismi, in particolare batteri lattici.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Regolamento (UE) n° 2019/934.

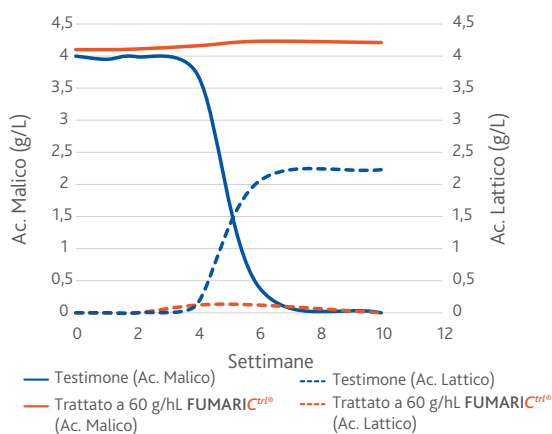
SPECIFICITÀ

Acido fumarico puro per il controllo della crescita e dell'attività dei batteri lattici responsabili della fermentazione malolattica nel vino.

- FUMARIC^{trl}® evita l'attivazione della FML.
- Consente di arrestare una FML in corso.
- Contribuisce alla preservazione dell'acido malico nei vini.
- Strumento per l'elaborazione dei vini in un'ottica di diminuzione delle dosi SO₂ o senza aggiunta di solfiti.

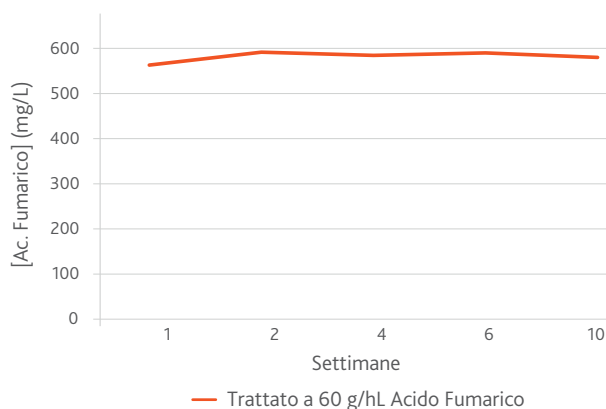
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

EVOLUZIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA



Risultati di una sperimentazione che ha dimostrato la capacità dell'acido fumarico di bloccare la fermentazione malolattica. L'acido L-lattico non viene rilevato 10 settimane dopo il trattamento mentre la FML è conclusa nella modalità testimone.

MONITORAGGIO DELLA CONCENTRAZIONE IN ACIDO FUMARICO (mg/L)



La costanza della concentrazione in acido fumarico dimostra la sua stabilità nel tempo (10 settimane) in uno studio su vino privo di attività fermentativa da parte di S. cerevisiae.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere fine Colore bianco

ANALISI CHIMICHE

Purezza (%) > 99,5	Arsenico (ppm) < 3
Ceneri (%) < 0,01	Ferro (ppm) < 10
Piombo (ppm) < 2	Mercurio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSE D'IMPIEGO

Dose d'impiego raccomandata: da 30 a 60 g/hL.

APPLICAZIONE

- Disperdere il prodotto in un volume di vino pari a 20 volte il suo peso – Utilizzare un recipiente pulito e inerte.
- Aggiungere la preparazione alla massa già in agitazione, e proseguire il rimontaggio al fine di garantire una omogeneizzazione ottimale (mantenere la temperatura del vino stabile e superiore a 10°C durante il trattamento).

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DDM (Data di Durabilità Minima): 2 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 2,5 kg, cartone da 10 kg.
Sacco da 25 kg.

