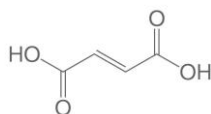


ACIDE FUMARIQUE

Inhibiteur de la fermentation malolactique

CARACTERISTIQUES

L'**ACIDE FUMARIQUE** est un acide organique naturellement présent dans les vins. C'est un diacide car il possède deux fonctions carboxyliques.



Acide fumarique

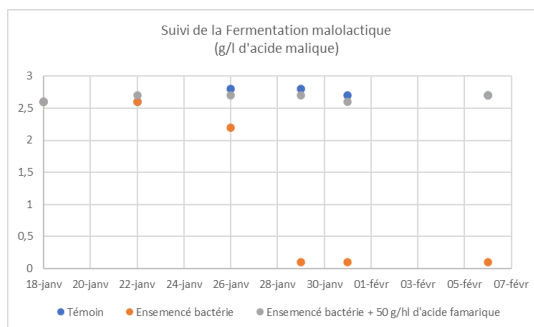
L'une de ces propriétés est d'inhiber ou bloquer les fermentations malolactiques à une certaine concentration. C'est donc un outil de choix pour limiter l'utilisation du SO₂ qui était jusque-là utilisé pour cette action.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Son utilisation sur vin permet de contrôler le déroulement de la fermentation malolactique. En effet, ajouté précocement dès la fin de la fermentation alcoolique (fructose/glucose inférieurs à 1 g/L) il permet de bloquer tout enclenchement de fermentations malolactiques. Ajouté en cours de fermentations malolactiques, il permet la réalisation partielle de celles-ci. C'est un outil très intéressant lorsque l'on veut limiter ou réaliser des vins sans SO₂.

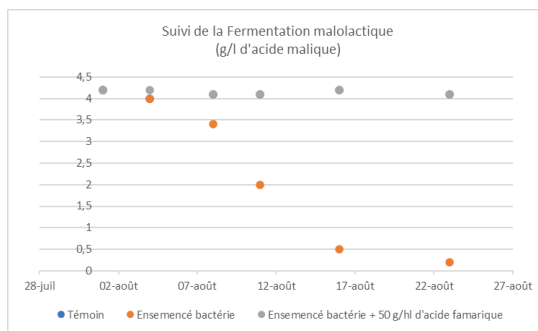
Remarque : Attention toutefois à son utilisation sur des vins avec des sucres résiduels car en cas de refermentation alcoolique, la levure est capable de métaboliser l'acide fumarique ajouté pour le transformer en acide malique au moyen de son cycle de kreps. Par conséquent, vous risquez de passer d'un effet d'inhibiteur à un effet d'activateur de la fermentation malolactique.

RESULTATS ESSAIS



Vin de base blanc : TAV de 12,05 % V/V – pH de 3,22 – Acidité totale de 5,4 g/L H₂SO₄

LES ESSENTIELS



Vin rosé : TAV de 13,00 % V/V – pH de 3,25
Acidité totale de 4,85 g/L H₂SO₄

DOSE D'EMPLOI

30 à 60 g/hL.

Dose maxi légale : 60 g/hL.

MODE D'EMPLOI

L'ACIDE FUMARIQUE se prépare dans 20 fois son poids de vin. Il est ensuite incorporé au vin lors d'un remontage d'un demi-volume de la cuve. Pour une meilleure solubilisation il est fortement conseillé de réaliser cette manipulation sur un vin dont la température est supérieure à 10°C.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

5 kg et 25 kg.

CONSERVATION

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.