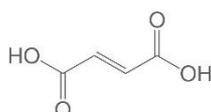


ÁCIDO FUMÁRICO

Inibidor da fermentação maloláctica

CARACTERÍSTICAS

O **ÁCIDO FUMÁRICO** é um ácido orgânico naturalmente presente nos vinhos. É diácido, pois tem duas funções carboxílicas.



Ácido fumárico

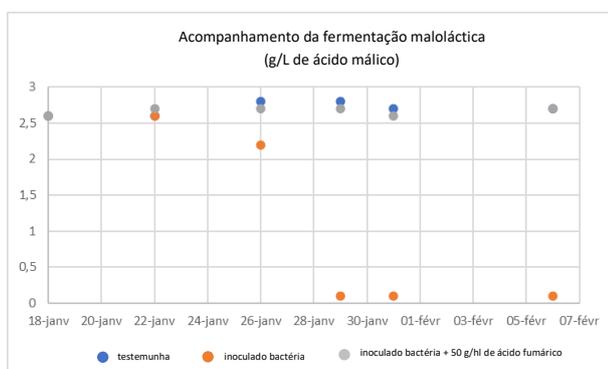
Uma das suas propriedades é inibir ou bloquear as fermentações malolácticas a uma certa concentração. É, portanto, um instrumento de eleição para limitar a utilização do SO₂, que anteriormente se utilizava para este fim.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

A sua utilização no vinho permite o controlo da fermentação maloláctica. Com efeito, quando adicionado numa fase precoce após o final da fermentação alcoólica (frutose/glucose inferior a 1 g/L), bloqueia totalmente o arranque da fermentação maloláctica. Quando adicionado durante a fermentação maloláctica, permite a conclusão parcial da fermentação. É uma ferramenta muito interessante quando se pretende limitar [a utilização de SO₂] ou fazer vinhos sem SO₂.

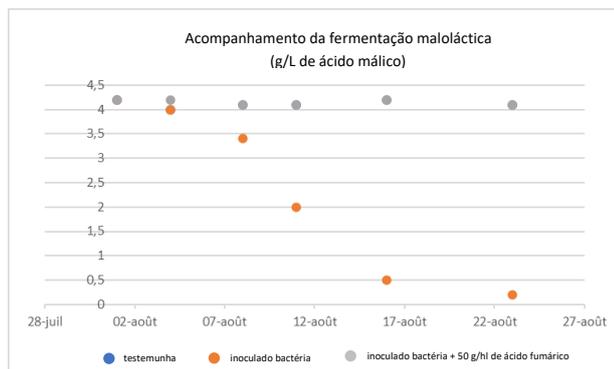
Observação: Contudo, é preciso cuidado ao utilizar em vinhos com açúcares residuais, pois no caso da refermentação alcoólica, a levedura pode metabolizar o ácido fumárico adicionado e transformá-lo em ácido málico através do seu ciclo de Krebs. Por conseguinte, existe o risco de se passar de um efeito inibidor para um efeito ativador da fermentação maloláctica.

RESULTADOS DOS TESTES



Vinho de base branco: TAV de 12,05% V/V -
pH de 3,22 - Acidez total de 5,4 g/L H₂ SO₄

LES ESSENTIELS



Vinho rosé: TAV de 13,00% V/V - pH de 3,25
- Acidez total de 4,85 g/L H₂ SO₄

DOSAGEM

30 a 60 g/hL.

Dose máxima legal: 60 g/hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

O **ÁCIDO FUMÁRICO** é preparado em 20 vezes o seu peso de vinho. Em seguida, é incorporado no vinho aquando de uma remontagem de metade do volume da cuba. Para uma melhor solubilização, recomenda-se vivamente a realização desta operação com vinho de temperatura superior a 10°C.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

5 kg e 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem, em perfeitas condições: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteger do congelamento.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.