

FUMARIC H⁺

Controllo della FML nei vini

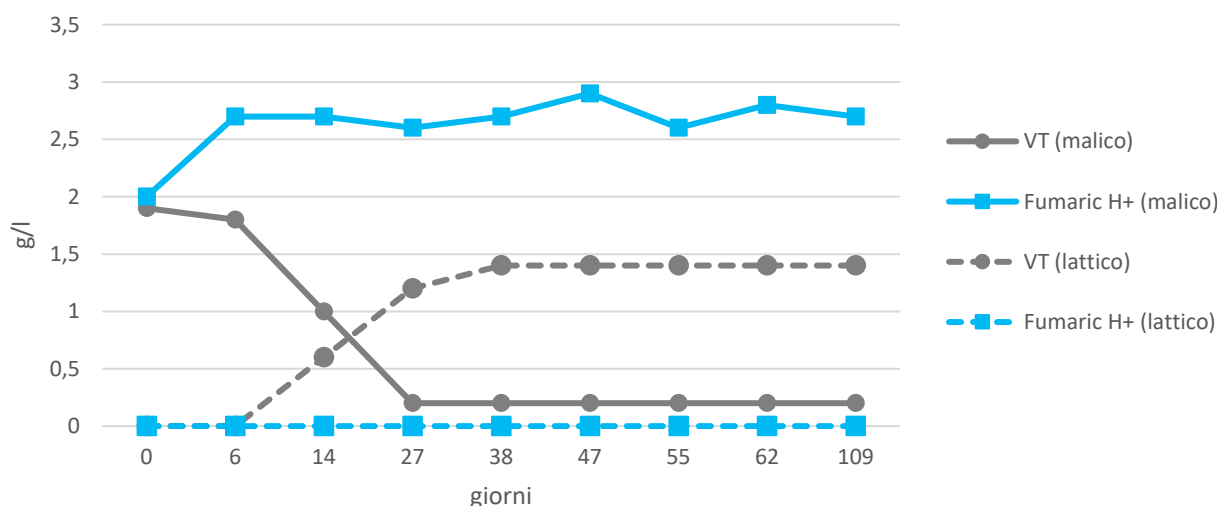
CARATTERISTICHE

Fumaric H⁺, acido fumarico puro, è un acido organico presente in natura in molte specie vegetali. Grazie alle proprietà antimicrobiche è impiegato nell'industria alimentare come stabilizzante di diversi prodotti.

APPLICAZIONI

Fumaric H⁺ inibisce la crescita e lo sviluppo dei batteri lattici e si impiega nei vini per:

- evitare o ritardare la fermentazione malolattica;
- stabilizzare i vini dopo fermentazione malolattica;
- evitare lo sviluppo di batteri lattici nei vini base spumante.



Fumaric H⁺ (60 g/hl) ha evitato lo sviluppo di FML in vino inoculato con 1 g/hl di batteri lattici. Nel vino test la degradazione dell'ac. malico è stata completata in 27 gg.

Fumaric H⁺ si può impiegare in tutti i vini, dalla fine della fermentazione alcolica, per preservare l'acidità malica. Il prodotto è stabile nel vino e mantiene nel tempo la propria efficacia nei confronti dei batteri lattici, è invece degradato dal metabolismo di *S. cerevisiae*. Il prodotto si inserisce nei protocolli di lavoro con ridotti solfiti.

Fumaric H⁺ ha una certa azione acidificante: 60 g/hl aumentano l'ac. totale di ca. 0,7-0,8 g/l e abbassano il pH di 1-2 decimi in funzione del potere tampone del vino.

MODO DI IMPIEGO

Fumaric H⁺ è poco solubile in acqua, si consiglia di disperderlo direttamente sulla superficie della vasca o di preparare una dispersione in vino (1:10), mantenerla in agitazione e aggiungerla al volume totale. Con entrambe le modalità mantenere la massa in agitazione per favorire la completa dissoluzione e omogeneizzazione.

DOSI

Le dosi variano in funzione della carica microbica contaminante, in linea di massima consigliamo:

- dopo FA per evitare la FML: 30-60 g/hl.
- per stabilizzare dopo FML: 30-50 g/hl.
- nelle basi spumante per evitare la FML: da 30 g/hl.

È consigliabile effettuare un test preliminare per verificare l'impatto organolettico dell'aggiunta.

CONFEZIONI

Sacchi da 5 kg e da 25 kg.

