

# FUMARIC H<sup>+</sup>

Control de la FML en los vinos

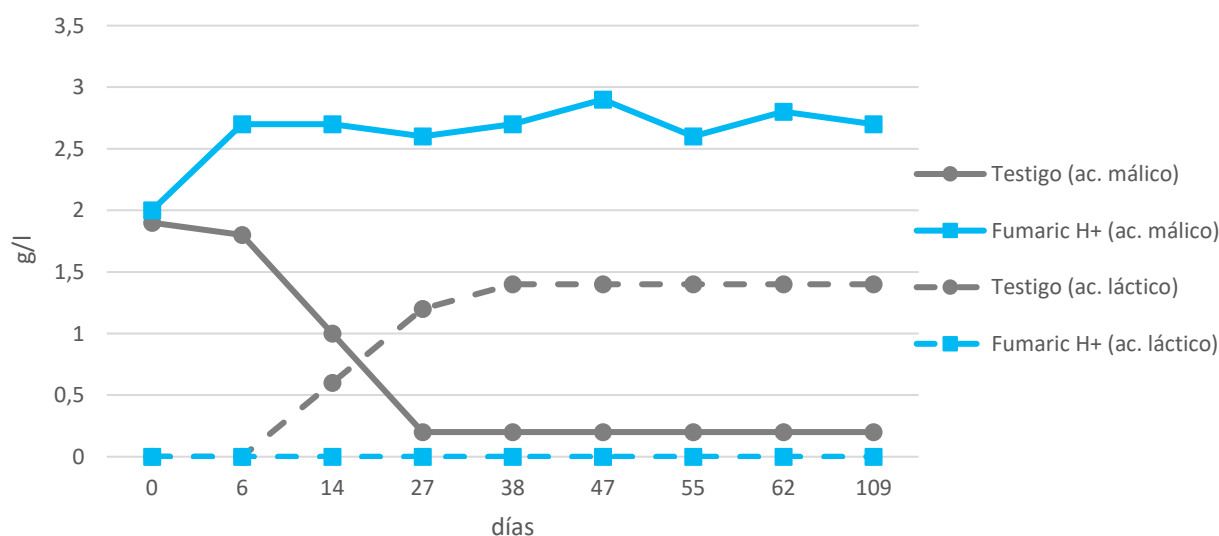
## CARACTERÍSTICAS

**Fumaric H<sup>+</sup>**, ácido fumárico puro, es un ácido orgánico natural que se encuentra en muchas especies vegetales. Gracias a sus propiedades antimicrobianas se utiliza en la industria alimentaria como estabilizante en diversos productos.

## APLICACIONES

Fumaric H<sup>+</sup> inhibe el crecimiento y el desarrollo de bacterias lácticas y se usa en los vinos para:

- evitar o retrasar la fermentación maloláctica;
- estabilizar los vinos después de la fermentación maloláctica;
- evitar el desarrollo de bacterias lácticas en los vinos base para espumoso.



*Fumaric H<sup>+</sup> (60 g/hl) evitó el desarrollo de la FML en un vino inoculado con 1 g/hl de bacterias lácticas. En el vino testigo la degradación del ác. málico se completó en 27 días.*

Fumaric H<sup>+</sup> se puede utilizar en todos los vinos, a partir del final de la fermentación alcohólica, para conservar la acidez málica. El producto es estable en el vino y mantiene en el tiempo su eficacia frente a las bacterias lácticas, sin embargo, es degradado por el metabolismo de *S. cerevisiae*. El producto se puede utilizar en los protocolos de trabajo con contenido de sulfitos reducidos.

Fumaric H<sup>+</sup> tiene cierta acción acidificante: 60 g/hl aumentan la ac. total, en aprox. 0,7-0,8 g/l y reducen el valor del pH de 1-2 décimas en función del "poder tampón" del vino.

## MODO DE EMPLEO

---

Fumaric H<sup>+</sup> es poco soluble en agua, se aconseja la dispersión del producto directamente sobre la superficie del depósito o preparar una dispersión en vino (1:10), removerla continuamente y añadirla al volumen total. Con ambos métodos, mantener la masa en agitación para favorecer la completa disolución y homogeneización.

## DOSIS

---

Las dosis varían según la carga microbiana contaminante, en general se recomienda:

- tras la FA para evitar la FML: 30-60 g/hl.
- para estabilizar después de la FML: 30-50 g/hl.
- en las bases de espumosos para evitar la FML: a partir de 30 g/hl.

Es recomendable realizar una prueba previa para comprobar el impacto organoléptico de la adición.

## ENVASES

---

Sacos de 5 kg y de 25 kg.

