

PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

ACIDO FUMARICO

ACIDO FUMARICO PURO (E297) PER LA PROTEZIONE DEI VINI
CONTRO L'AZIONE DEI BATTERI LATTICI.**ACIDO FUMARICO - I Vantaggi:**

- In grado di prevenire la partenza di una fermentazione malolattica non desiderata.
- Applicando la dose massima, riesce a bloccare una FML già in corso.
- Possibilità di conservare il vino a temperatura ambiente con notevole risparmio sul costo energetico.
- Garantisce la conservazione dell'acido malico nel vino.
- Utile per la produzione di vini a basso contenuto in SO₂ o senza solfiti aggiunti.
- Azione acidificante con sensibile riduzione del pH del vino (con la dose massima la riduzione prevista del pH è fra 0,2 e 0,35 dipende dal potere tampone del vino).

ACIDO FUMARICO – Che Cos'è:

Acido fumarico puro, food grade. **Un naturale batteriostatico per contrastare il rischio di fermentazione malolattica nei vini.**

GRADO DI PUREZZA > 99%

ACIDO FUMARICO – Dosaggio e Modalità d'uso:

Prevenzione della FML per almeno 10 settimane: 30 g/hl

Fermare una FML in corso: 60 g/hl

DA USARE ESCLUSIVAMENTE A FERMENTAZIONE ALCOLICA TERMINATA.**Modalità d'uso:**

L'acido fumarico è scarsamente solubile in acqua. Il grado di solubilità aumenta con l'aumento della temperatura e del grado alcolico.

Preparazione di una soluzione madre da aggiungere al vino da trattare: Sciogliere il prodotto in ragione di 1:20 in acqua calda a 45-50°C, meglio ancora in vino leggermente riscaldato. La presenza di 10% di alcol aumenta notevolmente la solubilità del prodotto.

Aggiungere la soluzione precedentemente preparata al vino in agitazione. La temperatura del vino deve essere superiore a 12°C.

ACIDO FUMARICO – Confezione e Modalità di Conservazione:

Sacco da 25 kg.

Conservare il luogo fresco e asciutto.

vinext® S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it

PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

CONFORMITÀ E SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE PRODOTTO	
ASPETTO	Polvere bianca. Inodore. Sapore acido.
GRADO DI PUREZZA	Superiore a 99%
CONTENUTO IN METALLI PESANTI	Conforme.
FORMULA CHIMICA e PESO MOLECOLARE	C ₄ H ₄ O ₄ 116,07 g/mol

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'	
Conformità a norme	L'uso enologico è stato regolamentato nella risoluzione OIV-OENO 581°-2021 Per uso alimentare – per uso enologico.
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti della lista presente nell'allegato II del Reg CE 1169/2011
Etichettatura	Additivo - Deve essere indicato in etichetta. Lista additivi /coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Packaging	Sacco da 25 kg Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

vinext® S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it