

# ÁCIDO FUMÁRICO (E297)

## CORRECTORES

Tratamiento de los vinos para inhibir o retrasar la fermentación maloláctica

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **ÁCIDO FUMÁRICO** actúa como un potente inhibidor de la fermentación maloláctica. Presenta un efecto bactericida contra las bacterias lácticas. Permite así conservar la acidez de los vinos y reducir las dosis de dióxido de azufre.

Atención, el **ÁCIDO FUMÁRICO** puede tener un efecto persistente en el caso de una siembra posterior con bacterias lácticas y dificultar el desencadenamiento de la fermentación maloláctica.

A dosis altas, puede provocar una mayor percepción de acidez en el vino.

Producto conforme al Codex Enológico Internacional (**resolución OIV-OENO 581A-2021**).

### ↓ MODO DE EMPLEO

Disolver en 20 veces su peso en vino. Introducir la preparación en el vino durante un remontado y asegurarse de una buena homogeneización.

Se recomienda disolver el **ÁCIDO FUMÁRICO** en el vino porque su solubilidad aumenta con el etanol.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

30 a 60 g/hL, aplicación solo en vinos.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

Una vez en solución, la preparación debe utilizarse durante el día.