

# ACIDE FUMARIQUE

## CORRETTORE

Trattamento del vino per inibire o ritardare la fermentazione

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**ACIDE FUMARIQUE** agisce come potente inibitore della fermentazione malolattica. Ha un effetto battericida nei riguardi dei batteri lattici. In questo modo contribuisce a preservare l'acidità dei vini e a ridurre il dosaggio di anidride solforosa.

Attenzione: **ACIDE FUMARIQUE** può avere un effetto residuale in caso di successivo inoculo di batteri lattici e renderne difficile l'uso.

A dosi elevate, può portare a una maggiore percezione dell'acidità del vino.

Il prodotto è conforme al Codice enologico internazionale (risoluzione OIV-OENO 581A-2021).

### MODALITÀ D'IMPIEGO

Sciogliere in 20 volte il suo peso in vino. Introdurre il preparato nel vino durante il rimontaggio e garantire una buona omogeneizzazione.

Si consiglia di sciogliere **ACIDE FUMARIQUE** nel vino, poiché la sua solubilità aumenta grazie alla presenza di etanolo.

### DOSI D'IMPIEGO

Da 30 a 60 g/hL, da aggiungere unicamente al vino.

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 kg

Conservare in luogo asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta sciolto in soluzione, il preparato deve essere utilizzato entro la giornata.