

ACIDE FUMARIQUE (E297)

CORRECTEURS

Traitement des vins pour inhiber ou retarder la fermentation malolactique

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'**ACIDE FUMARIQUE** agit comme un puissant inhibiteur de la fermentation malolactique. Il présente un effet bactéricide contre les bactéries lactiques. Il permet ainsi de préserver l'acidité des vins et de réduire les doses de dioxyde de soufre.

Attention, l'**ACIDE FUMARIQUE** peut avoir un effet rémanent dans le cas d'un ensemencement ultérieur avec des bactéries lactiques et rendre difficile le déclenchement de la fermentation malolactique.

A dose élevée, il peut entraîner une perception accrue de l'acidité dans le vin.

Produit conforme au Codex Œnologique International (**résolution OIV-OENO 581A-2021**).

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre dans 20 fois son poids en vin. Introduire la préparation dans le vin au cours d'un remontage et s'assurer d'une bonne homogénéisation.

Il est recommandé de dissoudre l'**ACIDE FUMARIQUE** dans le vin car sa solubilité augmente avec l'éthanol.

↓ DOSE D'EMPLOI

30 à 60 g/hL, application sur vins uniquement.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois mise en solution la préparation doit être utilisée dans la journée.