



Fiche technique

ACIDE



ACIDE FUMARIQUE

E297- inhibiteur de la fermentation malolactique.

➤ Applications

L'acide fumarique est un acide naturellement présent dans le vin. Il est utilisé comme un puissant inhibiteur de la fermentation alcoolique.

Il permet de stopper la FML et préserver ainsi l'acide malique présent dans le vin. Cela permet ensuite de réduire les doses de SO₂ dans une démarche de vins sans soufre.

Précaution d'utilisation : ne pas utiliser en fermentation alcoolique car la levure est capable de transformer l'acide fumarique en acide malique (cycle de Krebs) ; ce qui aurait pour conséquence un effet contraire à celui souhaité (l'augmentation de la concentration en acide malique augmentant le risque de déclenchement de la FML).

➤ Mode d'emploi

Dissoudre dans 20 fois son poids **en vin** et incorporer de façon homogène dans une cuve en cours d'agitation. Pour une meilleure solubilisation, il est conseillé de réaliser l'opération sur un vin dont la température est supérieure à 10°C.

➤ Doses d'emploi

30 à 60 g/hl

Dose maximale autorisée : 60 g/hl.

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 25 kg

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr