



STABILISANT

Acide Fumarique

Acide fumarique (E297) pur pour l'inhibition de la fermentation malolactique dans les vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : acide fumarique pur.
- ◆ **Intérêt œnologique** : puissant inhibiteur de la fermentation malolactique (FML) dans les vins. L'acide fumarique permet de maîtriser la croissance et l'activité des bactéries lactiques.

Ajouté dans les vins, il empêche le déclenchement de la fermentation malolactique et peut stopper une FML en cours. Il permet ainsi la préservation de l'acide malique et contribue à réduire les teneurs en SO_2 dans une démarche de réduction des intrants, ou de production de vins sans soufre.

Précaution d'utilisation : L'acide fumarique est une molécule jouant un rôle prépondérant dans le cycle de Krebs. La levure est en effet capable de l'utiliser comme substrat de développement et donc le consommer. Pour éviter cela et conserver son effet inhibiteur sur la FML, son utilisation n'est pas autorisée pendant la fermentation alcoolique.



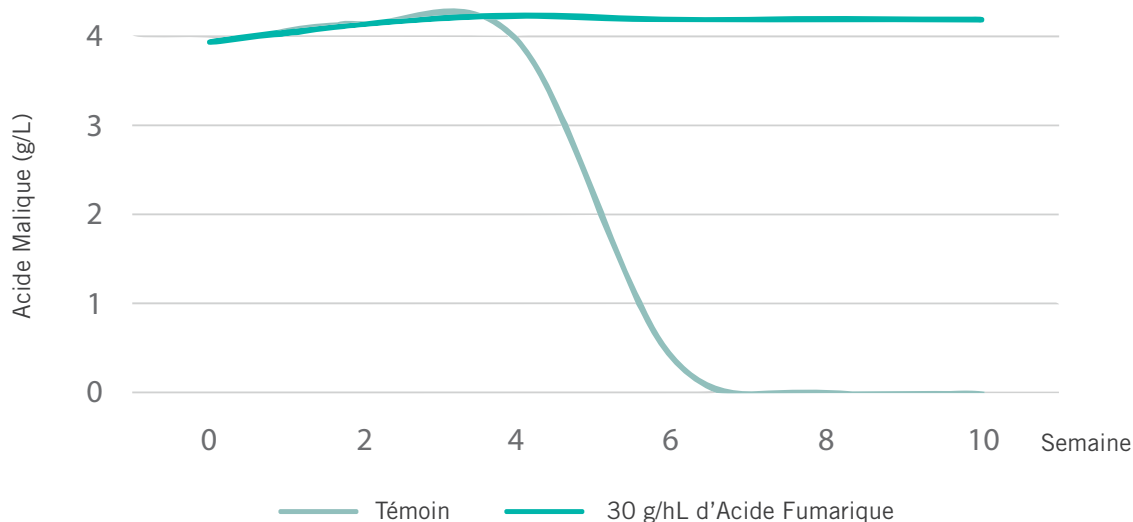
MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre dans 20 fois son poids en vin et incorporer de façon homogène dans une cuve en cours d'agitation. Pour une dissolution optimale, nous recommandons de maintenir le vin à une température stable et supérieure à 10°C pendant le traitement.
- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : 30 à 60 g/hL



RÉSULTATS D'ESSAI

Essai d'ajout de 30 g/hL d'acide fumarique avant FML
Sauvignon Blanc • pH 3,3 / TAV 13%



L'ajout de 30 g/hL d'acide fumarique sur un vin non sulfité a permis d'inhiber la FML durant 10 semaines, alors que le témoin a achevé sa FML en 6 semaines.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre granuleuse blanche
- **Solubilité dans l'eau** : 4,9 g/L à 20°C

ANALYSES CHIMIQUES

- **Pureté** : > 99,5 %
- **Cendres sulfatées** : < 0,01 %
- **Plomb** : < 2 ppm
- **Arsenic** : < 3 ppm
- **Fer** : < 10 ppm
- **Mercur**e : < 1 ppm



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sacs de 5 kg (cartons de 10 kg) et 25 Kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.



GD/30-09-2022. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM