



PACKAGING

CX ACIDO FUMARICO è disponibile in in sacchi da 1, 5 e 25 kg.

COMPOSIZIONE

Acido fumarico (E 297).

Si dichiara che CX ACIDO FUMARICO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente europea il prodotto è classificato: pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).

Scheda tecnica del 20.02.2025

CARATTERISTICHE

AGENTE STABILIZZANTE

CX ACIDO FUMARICO è un acido organico presente in diversi processi metabolici biochimici cellulari, quindi è presente naturalmente anche nel vino. Nel settore enologico è previsto il suo impiego su vino come additivo per inibire le fermentazioni malolattiche. Contribuisce al mantenimento dell'acido malico nei vini, alla diminuzione dei tenori di anidride solforosa e a inibire crescita e attività dei batteri lattici.

Si presenta in forma di polvere fine, inodore, a granulometria mista.

Rispetto agli altri acidi organici di interesse enologico, risulta molto meno solubile.

IMPIEGHI

CX ACIDO FUMARICO è accreditato di una buona azione inibitrice della fermentazione malolattica: la bibliografia lo descrive efficiente sia nella prevenzione della sua insorgenza microbiologica, sia nel bloccarla una volta già avviata. Questi interessanti aspetti lo rendono adatto a tutte le vinificazioni ove si desideri contenere i livelli di solfiti; ideale ad esempio nella realizzazione di basi spumanti, ma in realtà anche di importanti vini bianchi, rosati o rossi nei quali venga ricercata la piacevolezza gustativa dell'acidità malica. Il dosaggio eseguito secondo quanto consigliato, provoca una riduzione del pH in termini di circa 1-2 decimi, a seconda del potere tampone del vino e aumenta l'acidità totale paragonabilmente a quanto averrebbe con l'inclusione di acido tartarico. Nonostante ciò, nella normativa vigente non è annotato fra gli acidificanti, pertanto il suo impiego non necessita annotazione nell'apposito registro.



IMPIEGHI

La copertura dell'azione di CX ACIDO FUMARICO persiste fino a quando la molecola è presente nel mezzo: come esempio si può affermare che è stato osservato durare molti mesi se aggiunto su vino a fine fermentazione, in affinamento senza attività di *Saccharomyces cerevisiae*.

Prima di impiegare CX ACIDO FUMARICO eseguire dei test orientativi in laboratorio, in modo da prevedere in anticipo i suoi effetti sugli equilibri sensoriali del vino.

CX ACIDO FUMARICO è ideale complemento nelle linee di vinificazione atte alla produzione di vini senza anidride solforosa aggiunta.

Per l'impiego di CX ACIDO FUMARICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

DOSI

Impiegare 30 - 60 g/hL per prevenire o bloccare una fermentazione malolattica già avviata, a seconda del numero di cellule vitali presenti nel mezzo.

MODALITÀ D'USO

L'acido fumarico è poco solubile in acqua; il contesto migliora leggermente in soluzione idroalcolica e alzando la temperatura, ma non in modo sufficiente. Si consiglia pertanto di realizzare una soluzione direttamente su vino in proporzione di 1:10 e, successivamente, di incorporare in modo omogeneo questa preparazione alla massa da trattare, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco e asciutto.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.