

FUMARIC^{trl}®

Фумаровая кислота для защиты вина от молочнокислых бактерий.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934.

ОСОБЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

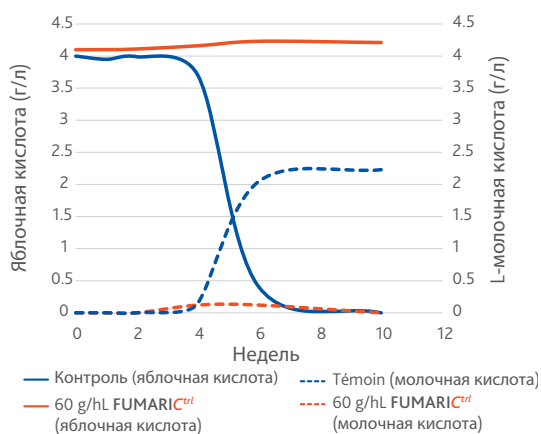
Чистая фумаровая кислота для контроля роста и активности молочнокислых бактерий, ответственных за яблочно-молочное брожение в вине.

Применение FUMARIC^{trl} в вине:

- Предотвращает начало ЯМБ.
- Может остановить ЯМБ в процессе брожения.
- Сохраняет яблочную кислоту в вине.
- Инструмент для производства вин с пониженным содержанием SO₂ или без добавления сульфита.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

ХОД ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНОГО БРОЖЕНИЯ



Результат исследований демонстрирует способность фумаровой кислоты блокировать яблочно-молочное брожение. L-молочная кислота по-прежнему не обнаруживается через 10 недель после обработки, в то время как в контроле ЯМБ завершается.

ИЗМЕНЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ ФУМАРОВОЙ КИСЛОТЫ (МГ/Л)



Сохранение концентрации фумаровой кислоты показывает ее стабильность во времени (10 недель) в исследовании вина без активности брожения *S. cerevisiae*.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма гранулированный порошок Цвет белый

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Чистота (%) > 99.5 Мышьяк (ppm) < 3
Сульфатная зола (%) < 0.01 Железо (ppm) < 10
Свинец (ppm) < 2 Ртуть (ppm) < 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 30-60 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Растворите в 20-кратном объеме воды. Используйте чистый инертный контейнер.
- Добавьте препарат в вино во время ремонтажа, чтобы гарантировать оптимальное перемешивание (поддерживайте температуру вина стабильной и выше 10°C во время обработки).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 2 года.

УПАКОВКА

Пакет 2.5 кг – Коробка 10 кг.
Пакет 25 кг.

