



ÁCIDO FUMÁRICO

AGENTE ESTABILIZANTE

COMPOSIÇÃO



Ácido fumárico (E 297).

CARACTERÍSTICAS



O ácido fumárico é um ácido orgânico que faz parte de alguns processos metabólicos bioquímicos importantes nas células, por isso já está naturalmente presente no vinho. No setor enológico, é utilizado no vinho como aditivo para inibir as fermentações malolácticas. Contribui para manter o ácido málico nos vinhos, diminuindo os níveis de dióxido de enxofre e inibindo o crescimento e a atividade das bactérias lácticas. Apresenta-se na forma de pó fino, inodoro e de granulometria mista. Em comparação com outros ácidos orgânicos de interesse enológico, é muito menos solúvel.

APLICAÇÕES



Ao ácido fumárico é atribuída uma boa ação inibidora da fermentação maloláctica: a bibliografia atual o descreve como eficiente tanto na prevenção quanto em bloqueá-la uma vez iniciada. Esses aspectos interessantes o tornam adequado para todos os vinhos nos quais se deseja limitar os níveis de sulfitos; é ideal, por exemplo, na elaboração de bases para vinhos espumantes, mas também para vinhos brancos, rosés ou tintos importantes nos quais se busca a agradabilidade gustativa da acidez málica.

A dosagem recomendada provoca uma redução no pH em termos de aproximadamente 1-2 décimas, dependendo do poder tampão do vinho, e aumenta a acidez total de forma comparável ao que ocorreria com a adição de ácido tartárico. Apesar disso, não está especificado na normativa vigente como acidificante, portanto, não é necessário registrar o seu uso no registro específico de acidificantes.

A cobertura da ação do ácido fumárico persiste até que a molécula esteja presente no meio: como exemplo, pode-se afirmar que foi observado que ela dura muitos meses quando adicionada ao vinho no final da fermentação, durante o afinamento sem a atividade da *Saccharomyces cerevisiae*.

Antes de utilizar o ácido fumárico, realize testes de laboratório, a fim de prever antecipadamente os seus efeitos sobre o equilíbrio sensorial do vinho. O ácido fumárico é um complemento ideal na vinificação para a produção de vinhos sem sulfitos.

O uso de ácido fumárico deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



ÁCIDO FUMÁRICO

AGENTE ESTABILIZANTE



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

O ácido fumárico é pouco solúvel em água; a solubilidade melhora ligeiramente em solução hidroalcoólica e com o aumento da temperatura, mas não o suficiente. portanto, é aconselhável fazer dissolver diretamente em vinho numa proporção de 1:10 e depois incorporar essa preparação de forma homogênea à massa a tratar.



DOSES

É utilizado em uma quantidade de 30 a 60 g/hL para prevenir ou interromper uma fermentação maloláctica já iniciada, dependendo do número de células viáveis no meio.



EMBALAGEM

Sacos de 5 ou 25 kg



CONSERVAÇÃO

Conservar o produto num local fresco e seco.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.