

Ácido Fumárico (E297)

Ácido fumárico (E297) puro, para a inibição da fermentação maloláctica dos vinhos.

| | |
|----------|---------------|
| DATA: | 30/09/2022 |
| REVISÃO: | GD/30-09-2022 |



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: ácido fumárico puro.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: forte inibidor da fermentação maloláctica (FML) nos vinhos. O ácido fumárico, ajuda a controlar, o crescimento e a atividade das bactérias lácticas.

Adicionado aos vinhos, previne o início da fermentação maloláctica, podendo deter uma FML, em curso. Permite, assim, a preservação do ácido málico, ajudando a reduzir os níveis de SO₂, num processo de redução de entradas, ou de produção de vinho sem enxofre.

Precaução de utilização: o ácido fumárico, é uma molécula, que desempenha um papel importante no ciclo de Krebs. De facto, a levedura é capaz de usá-lo, como substrato de desenvolvimento e, logo, consumi-lo. Para evitar isto e manter o seu efeito inibidor na FML, a sua utilização, é proibida, durante a fermentação alcoólica.



UTILIZAÇÃO

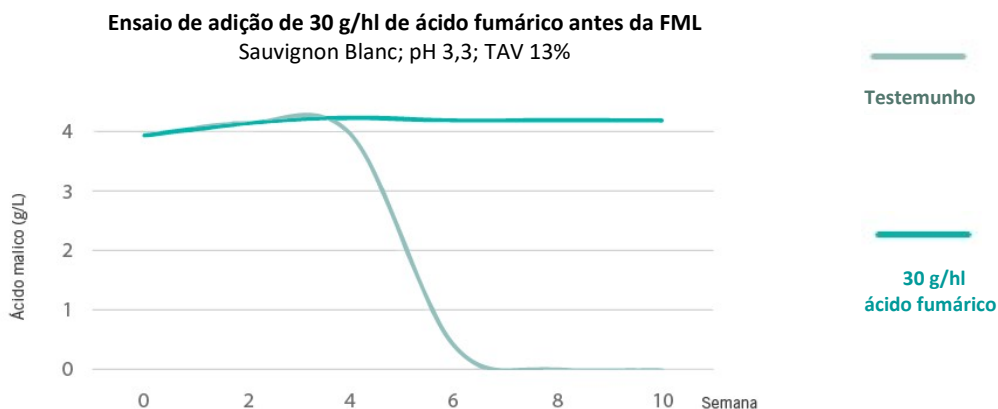
DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 30 a 60 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver em 20 vezes o seu peso, em vinho, e incorporar de forma homogénea na cuba, agitando constantemente. Para uma boa dissolução, recomenda-se manter o vinho, a uma temperatura estável e superior a 10°C, durante o tratamento.



RESULTADOS EXPERIMENTAIS



Ácido Fumárico (E297)



ESPECIFICAÇÕES

| FÍSICAS | |
|----------------------|--------------------|
| Aspeto e cor | Pó granular branco |
| Solubilidade em água | 4,9 g/l a 20°C |

| QUÍMICAS | |
|-------------------|----------|
| Pureza | >99,5% |
| Cinzas sulfatadas | <0,01% |
| Chumbo | <2 ppm |
| Arsénio | < 3ppm |
| Ferro | < 10 ppm |
| Mercúrio | < 1 ppm |



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco de 25 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;



Ácido Fumárico (E297)

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;
Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;
Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;
Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;
Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.