



MaloStop F

Pour la protection contre les bactéries lactiques

Explication du produit

MaloStop F est de l'acide fumarique pur E 297, utilisé pour inhiber l'activité des bactéries lactiques, notamment du genre *Oenococcus*, dans le vin ou le champagne. L'acide fumarique a un effet inhibiteur sur les bactéries. La perméation à travers la membrane cellulaire des bactéries lactiques entraîne un abaissement du pH intracellulaire dans le cytoplasme et empêche la croissance cellulaire. L'acide fumarique est utilisé avec succès comme agent de traitement antibactérien dans les aliments. Il est en principe possible de l'utiliser comme protection microbiologique lors de la vinification, notamment dans le but d'économiser le SO₂. Il faut cependant tenir compte du fait que l'acide fumarique est transformé en acide malique par les levures actives lorsqu'il est utilisé avant ou pendant la fermentation alcoolique. C'est pourquoi son utilisation n'est recommandée qu'après la fin de la fermentation alcoolique.

Autorisé selon le règlement (CE) 934/2019 de la Commission européenne. Les réglementations nationales sont à vérifier par l'utilisateur. Testé en termes de pureté et de qualité.

Dosage

Pour supprimer l'activité microbiologique, le dosage est généralement de 30 à 60 g/100 L. Si le vin est déjà en fermentation malolactique, il est recommandé d'appliquer une dose de 60 g/100 L pour supprimer l'activité microbiologique des bactéries lactiques.

Utilisation

En raison de la solubilité limitée de l'acide fumarique, il est recommandé de prédissoudre MaloStop F avant de l'ajouter. A cet effet, une solution de 5 g/L peut être obtenue en la délayant dans du vin, puis ajoutée à la quantité totale. Pour le traitement de petites quantités, MaloStop F peut également être ajouté directement au bidon, à la dose prévue, en agitant. Dans les deux cas, il convient d'assurer une bonne répartition dans le bidon. La température du vin ne doit pas être inférieure à 12 °C lors de la dissolution. Pour la production de vin mousseux, il est éventuellement recommandé d'échelonner le dosage afin de minimiser le risque de dégradation biologique spontanée de l'acidité, tant dans le vin de base du vin mousseux qu'après la deuxième fermentation.

L'utilisation de MaloStop F entraîne une baisse du pH du vin (selon le dosage : augmentation de l'acidité totale jusqu'à 0,9 g/L ; baisse du pH jusqu'à 0,2) et augmente la stabilité microbiologique. En outre, elle prévient la perte éventuelle de polyphénols et protège à la fois la couleur et la complexité des vins.

Stockage

Toujours protéger le produit des odeurs étrangères et de l'humidité. Les emballages entamés doivent être immédiatement fermés hermétiquement. Nous déclinons toute responsabilité en cas de stockage et d'utilisation non conformes.