



# MaloStop F

Ácido Fumárico de gran pureza

## Descripción del producto

El ácido fumárico es un aditivo inocuo, no alérgeno, que permiten controlar el desarrollo de bacterias lácticas y estabilizar los vinos frente a la FML. Es un ácido natural usado habitualmente en la industria alimentaria como acidificante y estabilizante bacteriano. Interviene en el metabolismo celular, siendo destacada su participación en el ciclo de Krebs.

Apto para uso enológico. Cumple con el Reglamento UE n° 2019/934. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Testado en laboratorio para garantizar la pureza y calidad.

## Dosis

Se recomienda la adición de MaloStop F a razón de 300-600 mg/l para evitar o detener la fermentación malo-láctica. Para ello, disolver en 20 veces su peso en vino y añadir durante el remontado asegurando una buena homogeneización a una temperatura superior a 10°C.

## Beneficios

- Vinos microbiológicamente estables
- Color más estable sin riesgo a FML
- Mejora del pH de todo tipo de vinos
- Su efectividad perdura más allá del embotellado
- Vinos base cava frescos sin riesgo a FML espontánea en botella
- Económico en comparación con otros productos similares

## Conservación

Conservar en un lugar seco y libre de olores. Los paquetes abiertos se deben cerrar herméticamente. La empresa no se hace responsable de un uso o almacenamiento indebido.