



MaloStop F

Protection contre les bactéries lactiques

Description du produit

MaloStop F est de l'acide fumarique pur E 297, qui est utilisé pour prévenir les activités des bactéries lactiques, en particulier le genre *Oenococcus*, dans les vins tranquilles et effervescents. L'acide fumarique a un effet inhibiteur sur les bactéries : sa perméation à travers la membrane cellulaire des bactéries lactiques conduit à la diminution du pH intracellulaire dans le cytoplasme et empêche la croissance cellulaire. L'acide fumarique est utilisé comme agent de traitement antibactérien dans les produits alimentaires. L'application en tant que protection microbiologique en vinification, en particulier dans un itinéraire sans SO₂, est parfaitement adaptée. Il convient de noter que l'acide fumarique est converti en acide malique par les levures de fermentation, par conséquent son utilisation n'est recommandée qu'une fois la fermentation alcoolique terminée.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

Une dose de 30 à 60 g/hl est généralement suffisante pour bloquer la fermentation malolactique. Si la fermentation malolactique a déjà commencé, nous recommandons un traitement à 60 g/100 L pour arrêter l'activité microbiologique des bactéries lactiques.

Application

En raison de la solubilité limitée de l'acide fumarique, il est recommandé de dissoudre entièrement MaloStop F avant addition. À cette fin, une solution à 5 g/l dans du vin sera réalisée sous constante agitation puis versée dans la cuve à traiter. Pour un traitement sur un petit volume, MaloStop F peut également être introduit directement dans le vin à la dose définie tout en remuant. Dans les deux cas, une bonne homogénéisation dans tout le volume de la cuve doit être assurée. La température du vin ne doit pas être inférieure à 12 °C lors de l'incorporation. Pour les vins effervescents, un apport échelonné est recommandé afin de minimiser le risque de fermentation malolactique spontanée dans le vin de base et après la seconde fermentation. L'utilisation de MaloStop F entraîne une acidification du vin (augmentation de l'acidité totale jusqu'à 0,9 g/l et baisse du pH jusqu'à 0,2 en fonction du dosage) et augmente sa stabilité microbiologique. Le traitement s'oppose également à la précipitation éventuelle des polyphénols et préserve à la fois la couleur et la complexité des vins.

Conservation

Stocker à l'abri des odeurs étrangères et de l'humidité. Les emballages entamés doivent être immédiatement et hermétiquement refermés.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 001 - 07/2022 RL - imprimé le 22/07/2022