

MICROSTAB

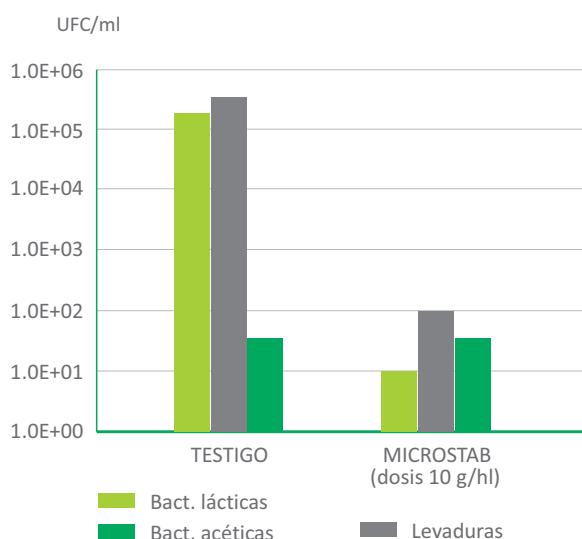
La alternativa al SO₂ para la estabilización microbiológica de vinos

CARACTERÍSTICAS

Microstab es un polisacárido natural de origen fúngico no alérgico, no animal y no OGM que permite reducir la carga microbiana de vinos. Está compuesto de fibras de quitosano que fijan los microorganismos sobre su superficie, interactuando electrostáticamente con sus paredes y membranas y provocando la lisis celular.

- Disminuye eficazmente las poblaciones de levaduras y bacterias lácticas.*
- Reduce sustancialmente o elimina poblaciones de *Brettanomyces*,* disminuyendo el riesgo de alteraciones debidas a la presencia de esta levadura contaminante.
- Posee cierta acción antioxidante, mantiene y prolonga la vida del vino, mejorando su evolución en el tiempo.

(*) Como cualquier otro antimicrobiano, la reducción de las poblaciones depende de la carga microbiológica inicial.



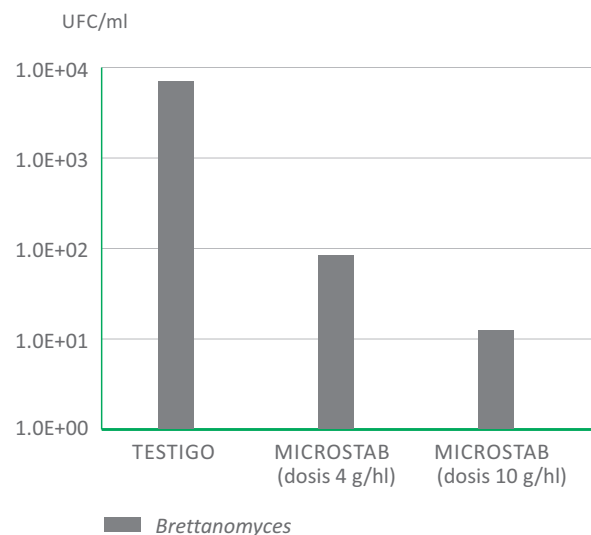
Efecto antimicrobiano de **Microstab** sobre vino blanco natural a los diez días de tratamiento. (variedad Xarello pH: 3.48, SO₂ total: 4 mg/l, SO₂ libre: 2 mg/l, %vol: 12.77, glu+fruc: 0.40 g/l, ácido málico: 0.01 g/l, ácido láctico: 1.02 g/l).

COMPOSICIÓN

Quitosano de origen fúngico.

APLICACIÓN

Microstab se aplica en vinos después de la fermentación alcohólica o maloláctica, según el efecto deseado.



Efecto frente a levaduras *Brettanomyces* de **Microstab** sobre vino tinto a los diez días de tratamiento. (Variedad Tempranillo, pH: 3.59, SO₂ total: 45 mg/l, SO₂ libre: 27 mg/l, %vol: 13.7, glu+fruc: 0.4 g/l).

DOSIS

Vino terminado **4 - 10 g/hl**

Dosis máxima legal 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- 1.- Resuspender en 5 ó 10 veces su peso en agua o vino agitando suavemente.
- 2.- Incorporar al volumen total de vino asegurando la homogeneización. Asegurar una temperatura del vino > 12°C.
- 3.- Trasegar a los 10 días de tratamiento.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Humedad [%]	<10
Grado de acetilación	0-30
Metales pesados [mg/kg]	<20
Pb [mg/kg]	<1
As [mg/kg]	<1
Hg [mg/kg]	<0.2
Cd [mg/kg]	<1

Especificaciones microbiológicas

Recuento total [UFC/g]	<1000
<i>E. coli</i> [UFC/g]	<10
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> [UFC/25g]	Ausencia

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color crema. Inodoro.

PRESENTACIÓN

Envase de 100 gramos.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y los Reglamentos CE 606/2009.