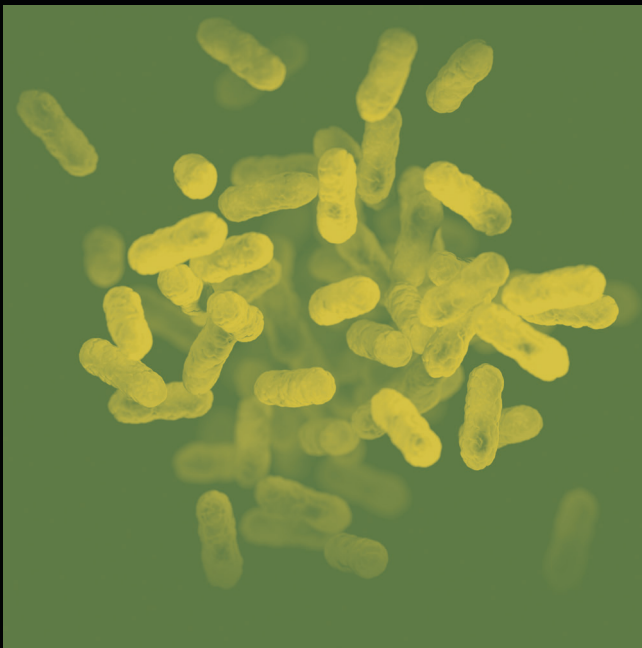


MICR STAB ML

Estabilizante a base de quitosano y ácido fumárico efectivo frente a bacterias lácticas



Formulado de acción sinérgica entre el **ácido fumárico y el quitosano de origen fúngico**.

La combinación de ambos compuestos permite una mayor eficacia en el **control de las poblaciones de bacterias lácticas** consiguiendo la reducción de las mismas, hasta su eliminación de forma prolongada.

Características / Propiedades enológicas

- Potente inhibidor de la fermentación maloláctica.
- Actúa como bactericida y bacteriostático.
- Eficacia incluso a dosis bajas sin afectación organoléptica.
- Su aplicación permite reducir las dosis aplicadas de SO₂.
- Su aplicación permite mantener la acidez málica.
- Eficacia en el tiempo.

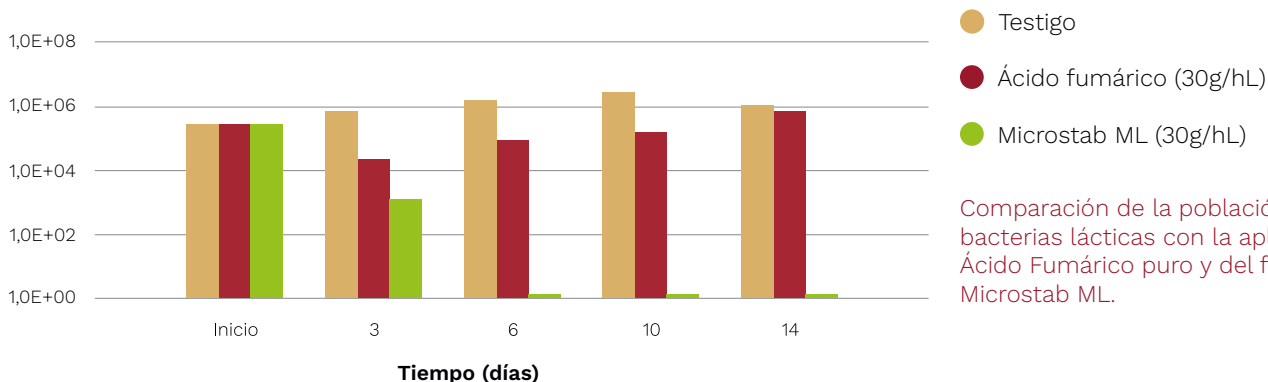
Ácido fumárico

Compuesto orgánico aprobado para el control microbiológico de los vinos dentro del Reglamento UE 2022/68.

El ácido fumárico permite el control de la fermentación maloláctica incluso en etapas iniciales de la misma, inhibiéndola o deteniendo su evolución a dosis moderadas (30-60 g/hL).

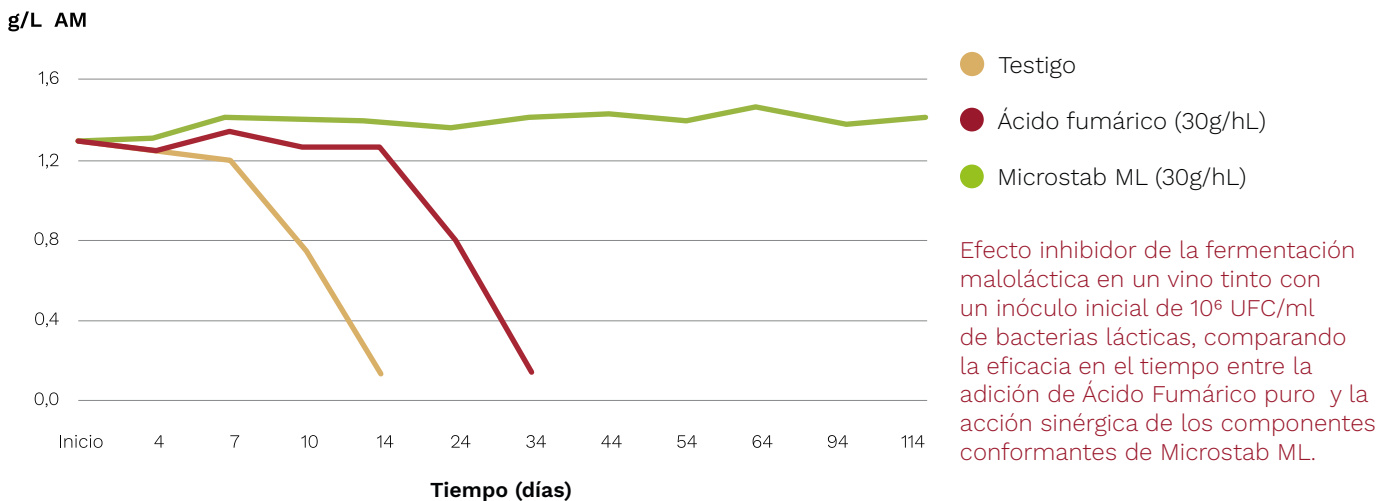
Control de bacterias lácticas

UFC/mL



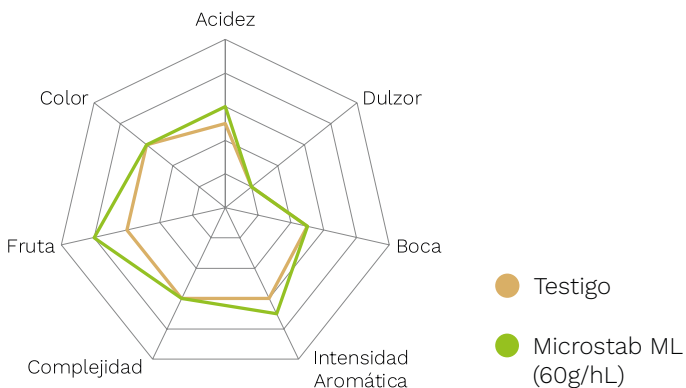
Comparación de la población de bacterias lácticas con la aplicación de Ácido Fumárico puro y del formulado Microstab ML.

Evolución de la fermentación maloláctica



La acción sinérgica de los componentes de **Microstab ML** permite un **control de las bacterias lácticas** más **eficaz y estable en el tiempo** que la aplicación del Ácido Fumárico puro.

Perfil organoléptico



Comparativa del perfil organoléptico del vino testigo, con la FML realizada, y del vino tras el tratamiento con 60g/hl de Microstab ML inhibiendo la FML. Var. Tempranillo 2021

Influencia sobre el pH y la acidez total

Tratamiento	pH	Acidez total
Testigo	3,73	4,95 g/L
Microstab ML - 30g/hL	3,69	5,34 g/L
Microstab ML - 45g/hL	3,65	5,44 g/L
Microstab ML - 60g/hL	3,63	5,58 g/L

Influencia de Microstab ML sobre el pH y la acidez total de un vino tinto de la variedad Garnacha.

Comprometidos con la enología

En Agrovin nos adaptamos a las necesidades de las bodegas y enólogos, teniendo en cuenta las últimas tendencias y avances del sector. Por ello trabajamos para ofrecer las mejores soluciones orientadas a optimizar la consecución de resultados.

comercial@agrovin.com
Tel.+34 926 55 02 00
agrovin.com

Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real (ESPAÑA)