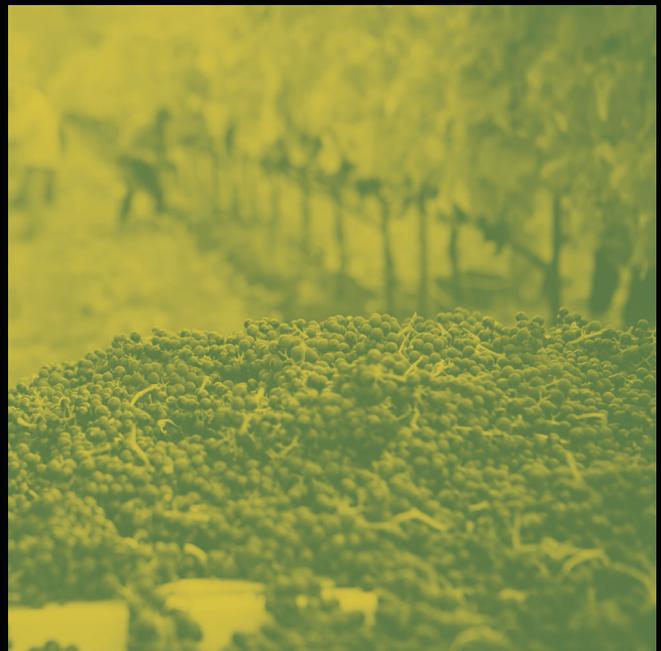
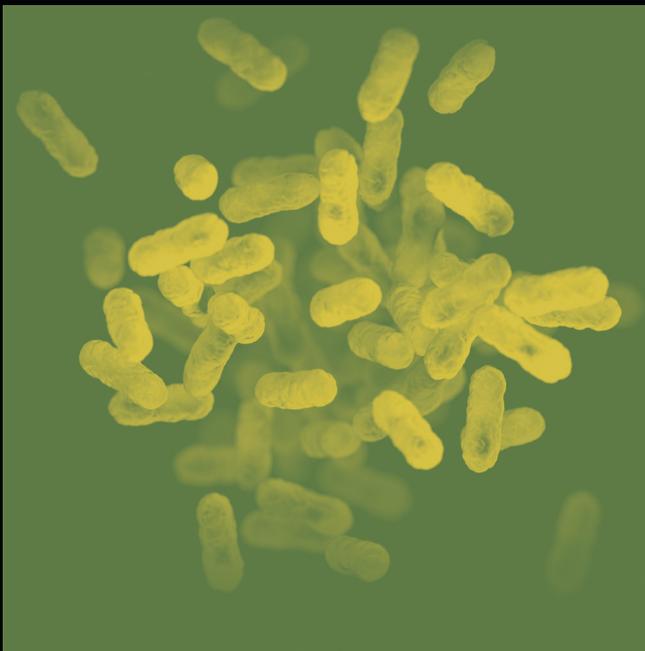


MICR STAB ML

Stabilisant à base de chitosan et d'acide fumarique efficace contre les bactéries lactiques



Formulation exploitant l'action synergique de l'**acide fumarique et du chitosan d'origine fongique**

La combinaison de ces deux composants permet un meilleur **contrôle des populations de bactéries lactiques**, la réduction de celles-ci, et finalement leur élimination prolongée.

Caractéristiques / Propriétés œnologiques

- Inhibiteur puissant de la fermentation malolactique.
- Action bactéricide et bactériostatique.
- Efficace même à petites doses, sans conséquences organoleptiques.
- Son utilisation permet de réduire les doses de SO₂.
- Son utilisation permet de maintenir l'acidité malique.
- Efficace dans le temps.



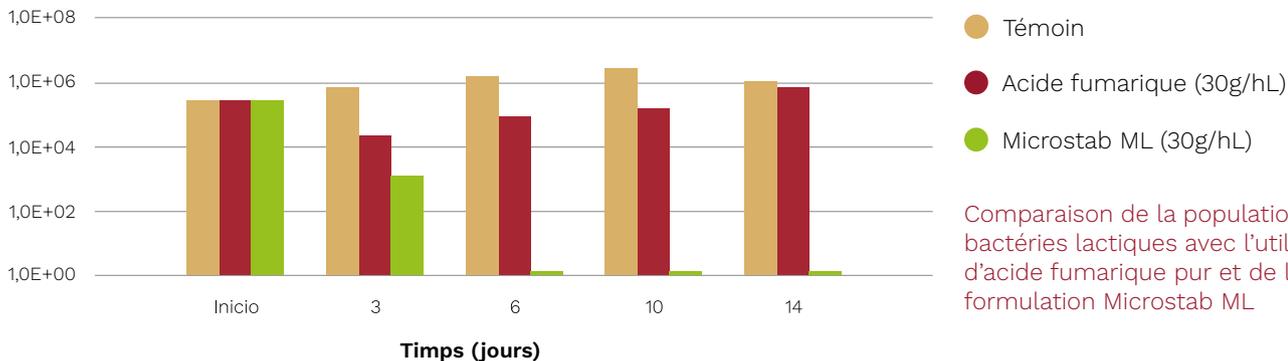
Acide fumarique

Composant organique approuvé pour le contrôle microbologique des vins conformément au règlement (UE) 2022/68.

L'acide fumarique permet le contrôle de la fermentation malolactique dès le début de celle-ci, en l'inhibant ou, à doses modérées (30-60 g/hl), en freinant son évolution.

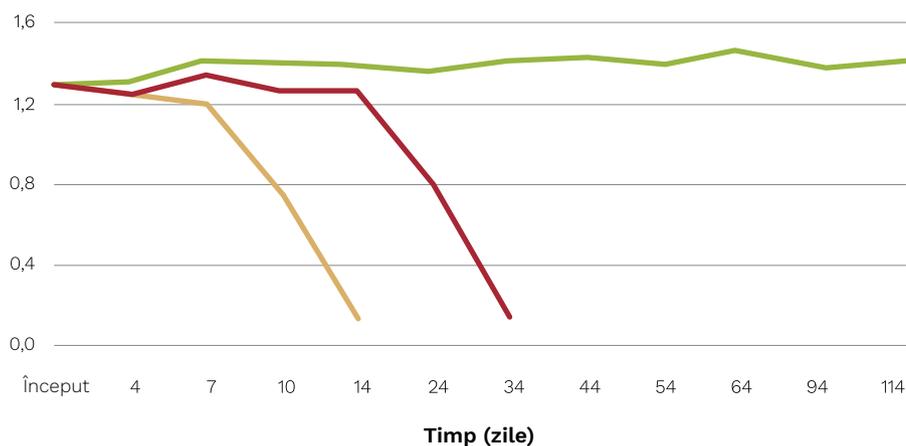
Contrôle des bactéries lactiques

UFC/mL



Evolution de la fermentation malolactique

g/L AM

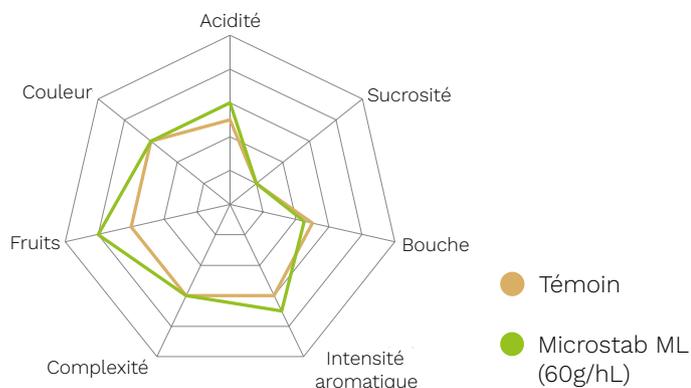


- Témoin
- Acide fumarique (30g/hL)
- Microstab ML (30g/hL)

Effet inhibiteur de la fermentation malolactique dans un vin rouge après inoculation initiale de 10^6 UFC/ml de bactéries lactiques, lors de la comparaison de l'efficacité dans le temps de l'acide fumarique pur et de l'action synergique des composants de Microstab ML.

L'action synergique des composants de **Microstab ML** permet un **contrôle des bactéries lactiques plus stable et efficace dans le temps** que l'utilisation d'acide fumarique pur.

Profil organoleptique



Comparaison du profil organoleptique du vin témoin après réalisation de la FML, et du vin après traitement avec 60 g/hL de Microstab ML, inhibant la FML. Vin Tempranillo 2021

Influence sur le pH et l'acidité totale

Traitement	pH	Acidité totale
Témoin	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

Influence de Microstab ML sur le pH et l'AT d'un vin rouge Grenache.

Maitrise Oenologique

Chez Agrovin, nous nous adaptons aux besoins des caves et des œnologues tout en prenant en compte les dernières tendances et avancées du secteur et nous nous efforçons de trouver les meilleures solutions pour optimiser les résultats et atteindre les objectifs fixés.

agrovinfrance@agrovin.com
Tel.+33 (0)4 67 94 02 62
agrovin.com

ZA Via Europa, 1, Avenue de Bruxelles
34350 (Vendres)
FRANCE