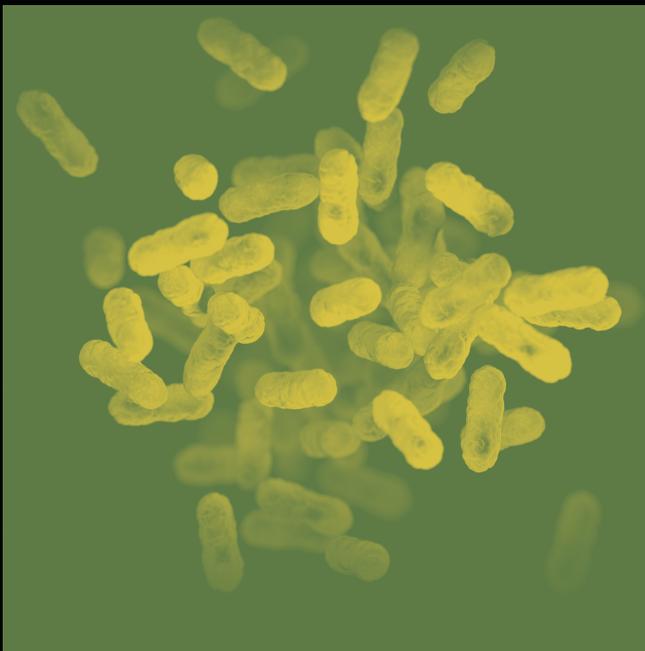


MICR STAB ML

Stabilizzante a base di chitosano e acido fumarico efficace contro i batteri lattici



Formulato dall'azione sinergica tra l'acido fumarico e il chitosano di origine fungina.

La combinazione di entrambi i composti consente una maggior efficacia nel **controllo delle popolazioni di batteri lattici** permettendo di ottenere la loro riduzione fino alla loro eliminazione in maniera prolungata.

Caratteristiche / Proprietà Enologiche

- Potente inibitore della fermentazione malolattica.
- Agisce come battericida e batteriostatico.
- Efficacia anche a dosi basse senza alcuna compromissione organolettica.
- La sua applicazione consente di ridurre le dosi utilizzate di SO₂.
- Il suo utilizzo permette di mantenere l'acidità malica.
- Efficacia nel tempo.

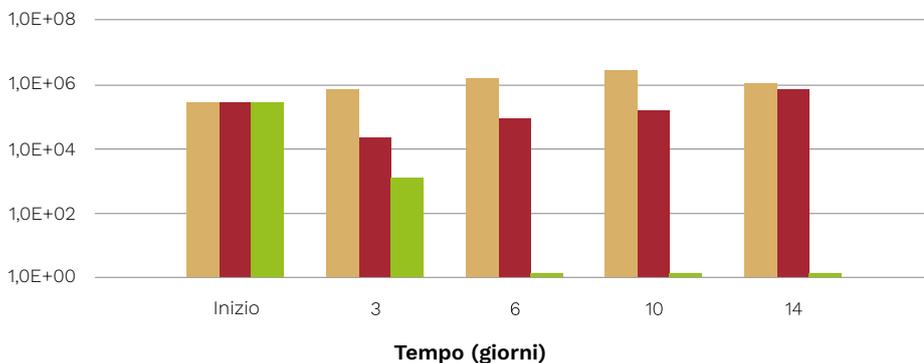
Acido fumarico

Composto organico approvato dal Regolamento UE 2022/68 per il controllo microbiologico dei vini.

L'acido fumarico consente il controllo della fermentazione malolattica anche nelle fasi iniziali della stessa, inibendola o mantenendo la sua evoluzione con dosi moderate (30-60 g/hL).

Controllo dei batteri lattici

UFC/mL

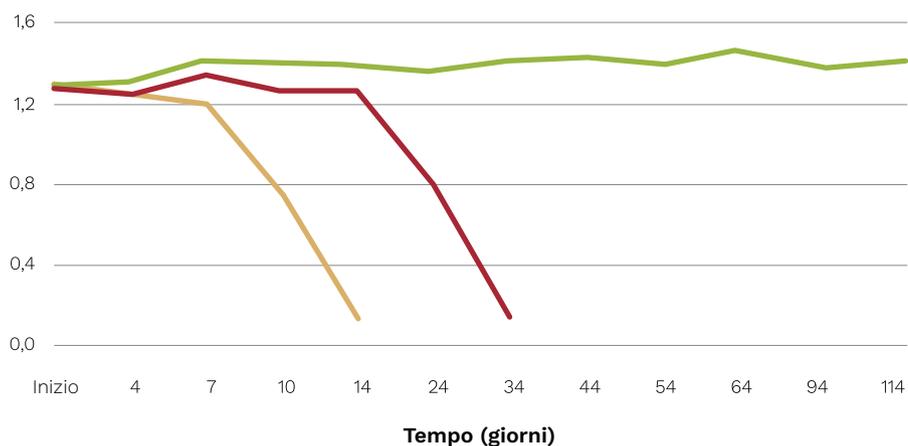


-  Testimone
-  Acido fumarico (30g/hL)
-  Microstab ML (30g/hL)

Confronto della popolazione di batteri lattici con l'applicazione di Acido Fumarico puro e del formulato Microstab ML.

Evoluzione della fermentazione malolattica

g/L AM

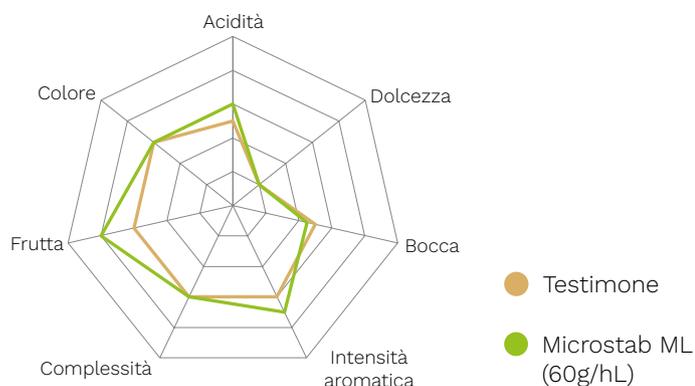


- Testimone
- Acido fumarico (30g/hL)
- Microstab ML (30g/hL)

Effetto inibitore della fermentazione malolattica in un vino rosso con un inoculo iniziale di 10^6 UFC/ml di batteri lattici, confrontando l'efficacia nel tempo tra l'aggiunta di Acido Fumarico puro e l'azione sinergica dei componenti costitutivi di Microstab ML.

L'azione sinergica dei componenti di **Microstab ML** consente un **controllo dei batteri lattici** più **efficace e stabile nel tempo** rispetto all'applicazione di Acido Fumarico puro.

Profilo organolettico



Influenza sul pH e sull'acidità totale

Trattamento	pH	Acidità totale
Testimone	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

Comparativa del profilo organolettico del vino testimone con la FML realizzata e del vino dopo il trattamento con 60g/hL di Microstab ML inibendo la FML. Var. Tempranillo 2021

Influenza di Microstab ML sul pH e sull'acidità totale di un vino rosso Var. Garnacha.

Impegnata nell'Enologia

In Agrovin ci conformiamo alle esigenze delle cantine e degli enologi, tenendo conto delle ultime tendenze e dei progressi del settore. Per questo motivo lavoriamo per offrire le migliori soluzioni volte ad ottimizzare il raggiungimento dei risultati.

agrovitalia@agrovin.com
Tel. 045/8941335
agrovin.com

Via Ortigara, 55
37069 Villafranca di Verona (VR)
ITALIA