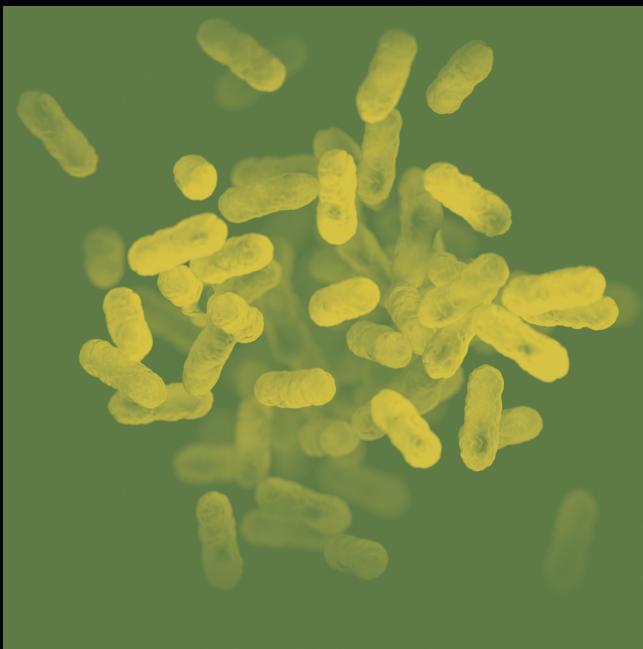


MICR STAB ML

Estabilizante à base de
quitosano e ácido fumárico
eficaz contra bactérias lácticas



Formulado com ação sinérgica entre **ácido fumárico e quitosano de origem fúngica**.

A combinação de ambos os compostos permite uma maior eficácia no **controle das populações de bactérias lácticas** e consegue a sua redução escalonada até obter a sua eliminação de forma prolongada.

Características / Propriedades enológicas

- Poderoso inibidor da fermentação malolática.
- Atua como bactericida e bacteriostático.
- Eficácia mesmo em doses baixas sem alteração organolética.
- Sua aplicação permite reduzir as doses aplicadas de SO₂.
- Sua aplicação permite manter a acidez málica.
- Eficiência no tempo.

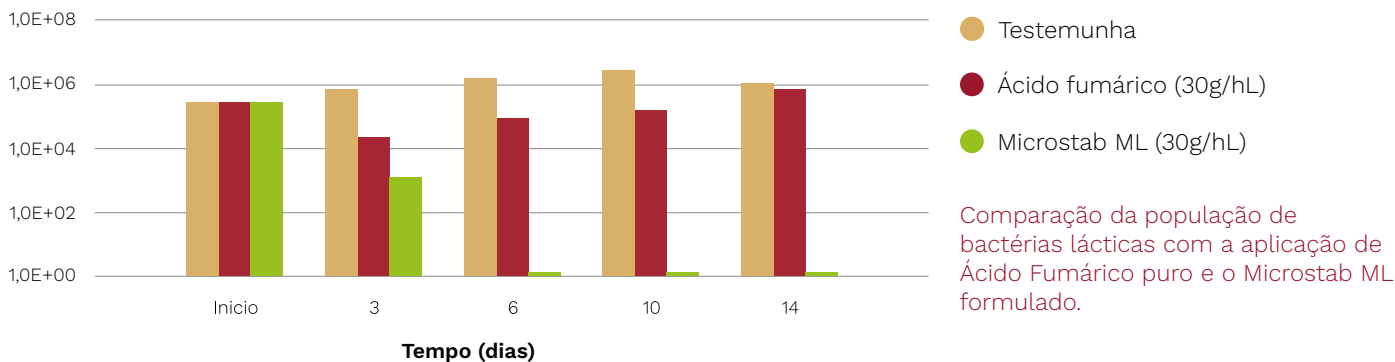
Ácido fumárico

Composto orgânico aprovado para o controle microbiológico de vinhos dentro do Regulamento da UE 2022/68.

O ácido fumárico permite controlar a fermentação malolática mesmo em seus estágios iniciais, e inibe ou interrompe a sua evolução em doses moderadas (30-60 g/hL).

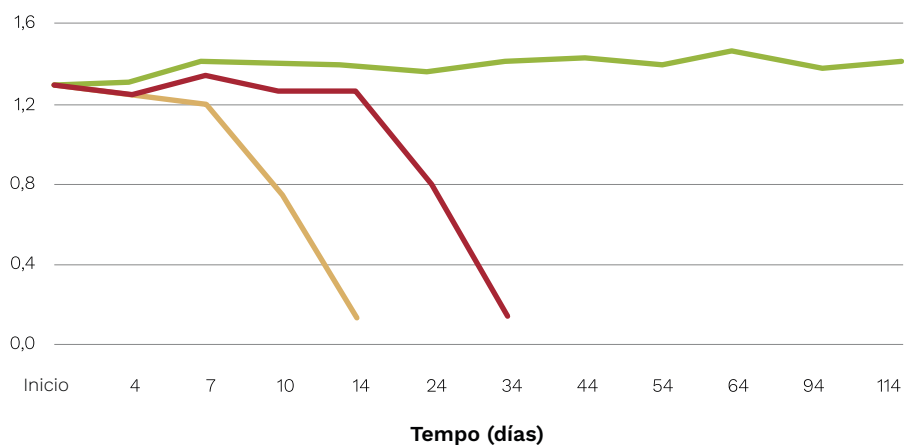
Controle de bactérias lácticas

UFC/mL



Evolução da fermentação malolática

g/L AM

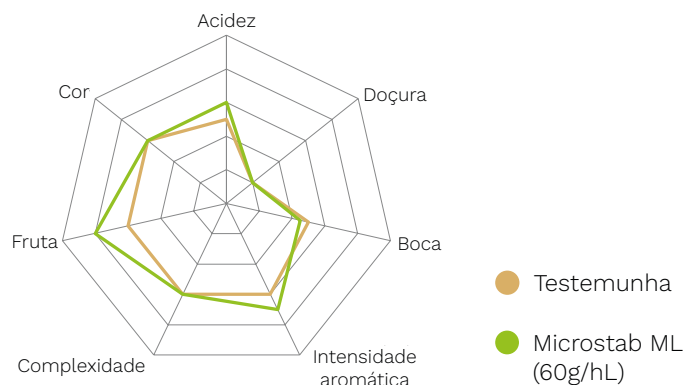


- Testemunha
- Ácido fumárico (30g/hL)
- Microstab ML (30g/hL)

Efeito inibitório da fermentação malolática num vinho tinto com inóculo inicial de 10^6 UFC/ml de bactérias lácticas, em comparação à eficácia ao longo do tempo entre a adição de Ácido Fumárico puro e a ação sinérgica dos componentes constituintes do Microstab ML.

A ação sinérgica dos componentes do **Microstab ML** permite um **controle mais eficaz e estável das bactérias lácticas ao longo do tempo** do que a aplicação de Ácido Fumárico puro.

Perfil organolético



Comparação do perfil organolético do vinho de controlo, com o MLF realizado, e do vinho após tratamento com 60g/hL de Microstab ML, o que inibe o MLF. Var. Tempranillo 2021

Influência sobre o pH e a Acidez Total

| Tratamento | pH | Acidez total |
|-----------------------|------|--------------|
| Testemunha | 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 |

Influência do Microstab ML no pH e AT de um vinho tinto da variedade Garnacha.

Comprometidos com a Enologia

Na Agrovin adaptamo-nos às necessidades das adegas e enólogos, levamos em conta as últimas tendências e avanços do setor e trabalhamos para oferecer as melhores soluções que visam otimizar a obtenção de resultados.

portugalcentro@agrovin.com - Tel.+351 934 554 813
portugalnorte@agrovin.com - Tel. +351 934 441 352
agrovin.com

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