

MICROSTAB PROTECT

Reducción de microorganismos y protección antioxidante.

Apto para vinos ecológicos.

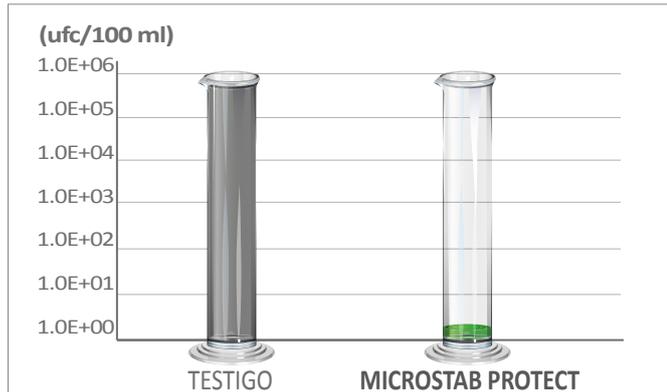


Gráfico 1.- Efecto frente a levaduras *Brettanomyces* de tratamiento con **Microstab PROTECT** (dosis 20 g/hl) tras 10 días de contacto, sobre vino tinto (% v/v 14.35, pH 3.71, SO₂ libre 3 mg/l, SO₂ total 39 mg/l, gluc+fruc 0.48 g/l).

El nuevo formulado presenta una elevada eficacia antimicrobiana frente a *Brettanomyces*, reduciendo sustancialmente o eliminando poblaciones de esta levadura contaminante.



Gráfico 2.-Evolución del contenido en ácido málico (g/l) de tratamiento con **Microstab PROTECT** (dosis 20 g/hl) tras 17 días de contacto, sobre vino tinto, % v/v 14.63, pH 3.71, SO₂ libre 0 mg/l, SO₂ total 2 mg/l, ácido málico 2.31 g/l, ácido láctico 0.23

Retardo de inicio de fermentación maloláctica gracias al empleo de **Microstab PROTECT** (el vino TESTIGO tras 10 días de iniciado el estudio, finaliza fermentación maloláctica).

Este formulado procede de los resultados de investigación del proyecto WINEBALANCE "Mejorando la estructura coloidal del vino: Nuevas herramientas bioactivas de interés".



@CDTloficial

CARACTERÍSTICAS

Preparación específica, que aúna propiedades antimicrobianas, antioxidantes y antioxidásicas por lo que se postula como una herramienta eficaz que permite disminuir los niveles de sulfuroso durante la elaboración de los vinos.

- Reduce sustancialmente o elimina poblaciones de *Brettanomyces*, disminuyendo el riesgo de alteraciones debidas a la presencia de esta levadura contaminante. Disminuye eficazmente las poblaciones de *Brettanomyces* y bacterias lácticas. Como cualquier otro antimicrobiano, la reducción de las poblaciones depende de la carga microbiológica inicial.
- Efecto antioxidante y protector de oxidación. Efecto antioxidante natural, protege la fracción aromática y limita el pardeamiento de los vinos.
- Inactiva catalizadores de la oxidación. Reduce la actividad de enzimas oxidásicas, responsables de la oxidación de los fenoles.
- Reduce el contenido en metales (Fe y Cu).

APLICACIÓN

Tratamiento de paradas de fermentación para evitar el consumo de los azúcares del mosto por las bacterias lácticas (picado láctico) y disminuir los riesgos de incremento de acidez volátil.

Fin de fermentación alcohólica para control de la carga microbiana, protección de los aromas y retraso de la evolución de los vinos.

Control de la fermentación maloláctica (FML): retrasa o inhibe la fermentación maloláctica. Una vez trasegado, el desarrollo de la fermentación maloláctica es posible tras inoculación de bacterias lácticas.

»Retraso de la FML después de la fermentación alcohólica en elaboración de vinos tintos, permitiendo el trabajo con microoxigenación.

»Inhibición de la fermentación maloláctica en la elaboración de vinos blancos y tintos jóvenes, a fin de preservar la acidez.

Estabilidad microbiológica de la población bacteriana en vinos tintos después de la fermentación maloláctica, reduciendo la dosis de SO₂ empleada durante la conservación del vino.

Crianza sobre lías y vino terminado. Para control de la carga microbiana, protección de los aromas y retraso de la evolución de los vinos.

Clarificación de mostos y vinos.

Reducción del contenido en metales (Fe y Cu).

COMPOSICIÓN

Quitosano de origen fúngico (*Aspergillus niger*). Levadura inactiva (*Saccharomyces cerevisiae*) con gran poder antioxidante (glutati3n). Tanino gálico (*Caesalpinia spinosa*).

DOSIS

Mosto o vino **1-20 g/hl**

Dosis máxima legal:

- Efecto clarificante (mosto/vino): 200g/hl
- Reducción del contenido en metales pesados (vino): 200g/hl
- Reducción de posibles contaminantes, ocratoxina A (vino): 1000g/hl
- Actividad antimicrobiana (vino): 20 g/hl.

MODO DE EMPLEO

1. Resuspender en 5 3 10 veces su peso en agua o vino agitando suavemente.
2. Incorporar al volumen total del vino asegurando la homogeneizaci3n. Asegurar una temperatura del vino > 12°C.
3. Trasegar a los diez d3as de tratamiento. En el caso de aplicarse en barrica, puede mantenerse en contacto con el vino hasta el vaciado de la misma, en ese caso se aconseja no remover el fondo.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color crema.

PRESENTACI3N

Envases de 1 kg .

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 889 (REV.1)

Humedad (%)	< 10
pH	6.5-8.5
Especificaciones microbiol3gicas	
Recuento total (UFC/g)	< 1000
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Ausencia
Coliformes totales (UFC/g)	< 100

CONSERVACI3N

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 a3os a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enol3gico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/86