MICROSTAB ML

Stabilisateur biologique à haute efficacité contre les bactéries lactiques

CARACTÉRISTIQUES

Préparation spécifique qui renforce l'effet synergique de l'acide fumarique et du chitosan comme stabilisateurs biologiques contre les bactéries lactiques.

Il combine les propriétés bactériostatiques et bactéricides de l'acide fumarique, qui agit en perméabilisant la membrane des bactéries lactiques, et l'effet antibactérien du chitosan en modifiant la structure cellulaire.

MICROSTAB ML permet d'inhiber la fermentation malolactique pendant de longues périodes et peut même mettre fin à une fermentation malolactique qui a déjà commencé. De plus, MICROSTAB ML réduit les populations de *Brettanomyces*, diminuant ainsi le risque d'altérations dues à la présence de cette levure contaminante. Grâce à cette préparation spécifique, il sera possible de réduire la dose de SO_2 pendant le stockage.

APPLICATION

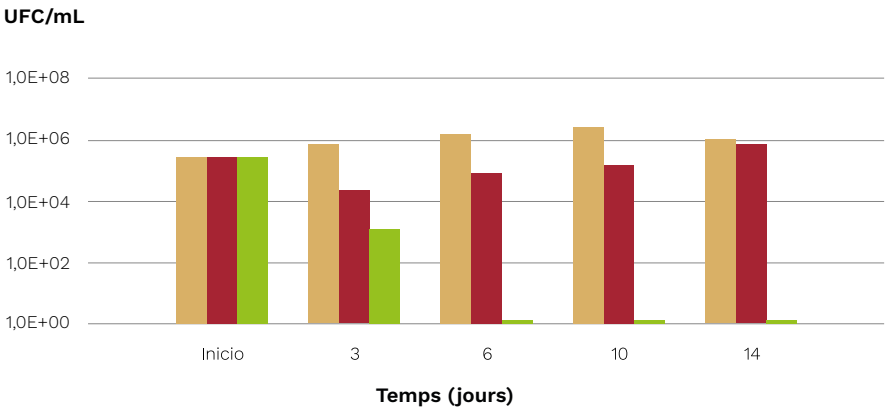
Dans les vins blancs et rouges avec l'objectif de :

- maîtriser la fermentation malolactique. Il retarde et même inhibe la fermentation malolactique. Il maintient l'acidité et le pH initial des vins et réduit la formation d'amines biogènes ;
- améliorer la stabilité microbiologique. Il réduit considérablement la population de bactéries lactiques et aide à contrôler la population de *Brettanomyces* ;
- réduire la dose de SO_2. En améliorant la stabilité microbiologique, MICROSTAB ML permet de réduire les doses de soufre à ajouter lors de la conservation du vin.

Les doses recommandées de MICROSTAB ML ne modifient pas le profil olfactif des vins traités, la préparation permettant en effet d'éviter les éventuelles déviations dérivées du développement des bactéries lactiques, et contribuant également à maintenir l'acidité initiale du vin.

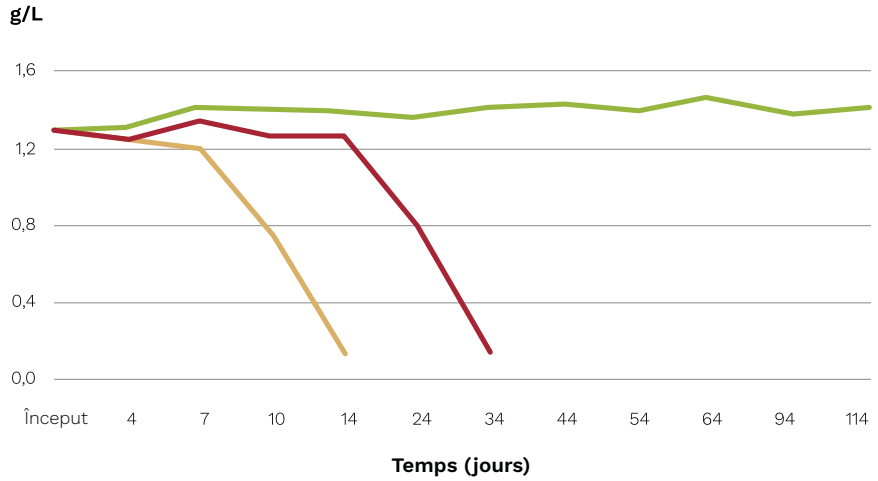
Les informations détaillées dans cette fiche technique correspondent à nos connaissances actuelles. La société décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 agrovin.com



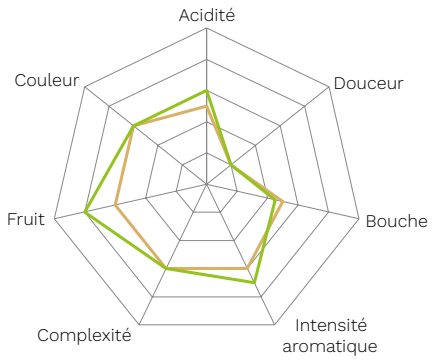
Témoin
Acid fumarique (30g/hL)
Microstab ML (30g/hL)

Comparaison de la population d'acide lactique avec l'ajout d'acide fumarique pur et la formulation Microstab ML.



Témoin
Acid fumarique (30g/hL)
Microstab ML (30g/hL)

L'effet inhibiteur de la fermentation malolactique dans le vin rouge avec un inoculum initial de bactéries lactiques de 10^6 UFC/ml, en comparant l'efficacité dans le temps de l'acide fumarique pur et l'action synergique des composants Microstab ML.



Témoin
Microstab ML (60g/hL)

Comparaison du profil organoleptique du vin témoin, dont la FML est achevée, et du vin après traitement avec 60 g/hl de Microstab ML, inhibiteur de la FML. Var. Tempranillo 2021

COMPOSITION

Acide Fumarique (E297) et chitosan.

DOSAGE

Vin: 30-60 g/hl

Les informations détaillées dans cette fiche technique correspondent à nos connaissances actuelles. La société décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54
agrovin.com

MODE D'EMPLOI

1. Remettre en suspension dans 15 fois son poids de vin en l'agitant.
2. Ajouter au volume total du vin avec une homogénéisation continue. Assurer une température supérieure à 12 °C.

APPARENCE PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche.

PRÉSENTATION

Paquets de 1 et 15 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 896 (rev.0)

pH (0.05%)	3 – 3,2
Humidité [%]	< 3
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Comptage total [CFU/g]	$< 10^3$
Salmonella [CFU/25g]	ABSENCE

Traitement	pH	Acidité total (g/l)
Témoin	3.73	4.95
Microstab ML -30 g/hl	3.69	5.34
Microstab ML -45 g/hl	3.65	5.44
Microstab ML -60 g/hl	3.63	5.58

Modification de l'acidité totale et du pH après traitement, avec différentes doses de Microstab ML, d'un vin rouge Grenache avec un pH de 3,73 et une acidité totale de 4,95 g/l. Traitements effectués sur un vin de la variété Grenache. Vendange 2021

Les informations détaillées dans cette fiche technique correspondent à nos connaissances actuelles. La société décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 agrovin.com

CONSERVAZIONE

Conserver dans le récipient d'origine, dans un endroit frais et sec, à l'abri des odeurs.

Une fois ouvert, il doit être utilisé rapidement.

À utiliser de préférence : dans les 2 ans suivant l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Le produit est conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2022/68.

Les informations détaillées dans cette fiche technique correspondent à nos connaissances actuelles. La société décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 agrovin.com