MICROSTAB pH

Amélioration de la stabilité microbiologique des moûts et des vins

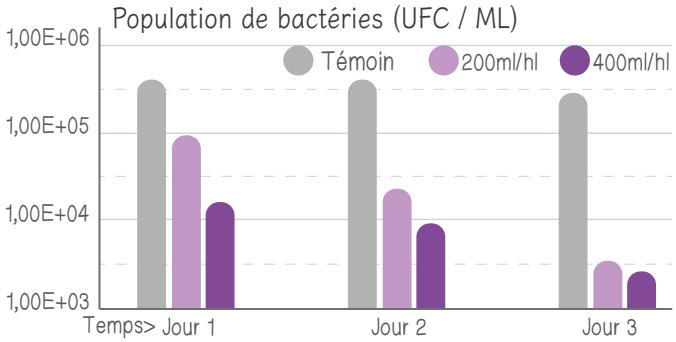

***Figure 1.**- Effet antimicrobien de Microstab pH sur le moût blanc avec une population de 10 6 UFC / ml d'Oenoccocus oeni (pH 3,86, SO_2 total: 21 mg / l, SO_2 libre: 2 mg / l,% d'alcool probable: 11.07, glu + fruc: 207 g / l, acide malique: 1,60 g / l, acide lactique: 0,11 g / l).*

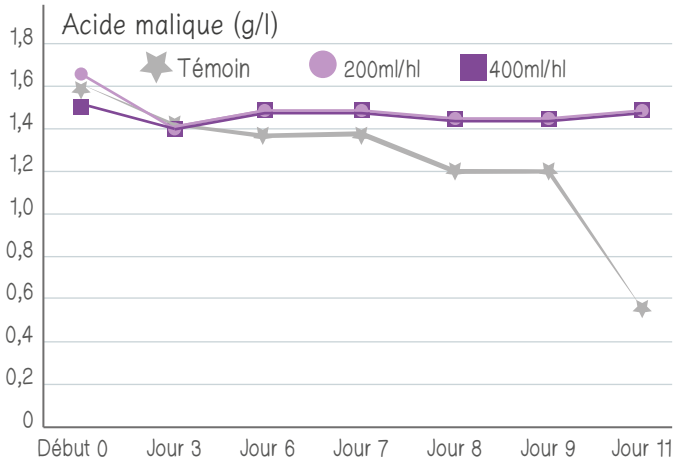

***Figure 2.**- Inhibition de la FML après l'ajout de **Microstab pH** (surveillance de la teneur en acide malique dans le temps) sur du moût blanc avec une population de 10 6 UFC / ml d'Oenoccocus oeni (pH 3,86, SO_2 total: 21 mg / l, SO_2 libre: 2 mg/l,% d'alcool probable: 11.07, glu + fruc: 207 g / l, acide malique: 1,60 g/l, acide lactique: 0,11 g/l)*

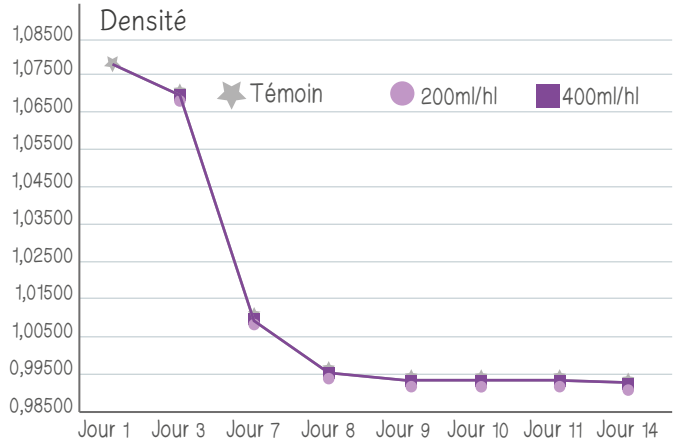

***Figure 3.**- Développement de la fermentation alcoolique après addition de Microstab pH (contrôle de la densité en fonction du temps) sur du moût blanc avec une population de 10 6 UFC / ml d'Oenoccocus oeni (pH 3,86, SO_2 total: 21 mg / l, SO_2 libre: 2 mg / l,% d'alcool probable: 11.07, glu + fruc: 207 g / l, acide malique: 1,60 g / l, acide lactique: 0,11 g / l).*

CARACTÉRISTIQUES

Microstab pH est un stabilisant à activité antimicrobienne qui limite le développement de populations en mutation avant la fermentation alcoolique. Son utilisation permet de:

- Contrôler la fermentation malolactique (FML): dans les moûts blancs et rosés, il peut être utilisé pour retarder ou inhiber la FML sans affecter le développement de la fermentation alcoolique.
- Réduire l'impact sensoriel négatif causé par les pollutions microbiennes indésirables (acidité volatile, amines biogènes, phénols volatils).
- Sa grande capacité antimicrobienne permet de réduire les niveaux de SO_2.

APPLICATION

- Durant les vendages, comme antimicrobien, avec une capacité acidifiante du moût.
- Dans les moûts et vins pour limiter le développement de la flore polluante. Son effet antimicrobien permet de réduire la dose de soufre.

COMPOSITION

Liquide formulé à base de chitosane d'origine fongique, d'acide tartrique L (+) (E-334).

DOSE

Moût	200-400 ml/hl

Dosis de 200 ml/hl augmente de 1g/litre l'acidité totale.
Dose légale maximale autorisée: 400 ml / hl.

MODE D'EMPLOI

Application sur du raisin:

Ajouter la quantité totale correspondant au volume de récolte dans la trémie de réception, après broyage et égrappage ou lors du remplissage du pressoir ou de la cuve de macération ou du macérateur.

Application sur moût ou du vin:

Ajouter le volume total correspondant à la totalité moût ou du vin à traiter en assurant son homogénéisation totale.

L'ajout de la préparation avec une pompe doseuse assure la distribution uniforme 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 www.agrovin.com

ASPECT PHYSIQUE

Liquide de couleur ambre.

PRÉSENTATION

Emballage de 24 kg, 1200 kg.

PROPRIETES PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

	EP 881 (REV.1)
Acide L-tartrique (%)	39-41
pH	< 1
Densité (g/ml)	1.17-1.19
Turbidité (NTU)	<40
Métaux lourds	
Pb (mg / kg)	< 1
As (mg / kg)	< 1
Hg (mg / kg)	< 0,1
Cd (mg / kg)	< 1
Spécifications microbiologiques	
Nombre total (CFU / g)	< 10^3
E. coli (UFC / g)	< 10
Salmonelle (UFC / 25g)	Absence

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, sans odeurs.

Une fois ouvert, il doit être utilisé le plus rapidement possible.

Consommation de préférence: avant 2 ans à compter de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934.

L'information détaillée dans la présente fiche technique correspond à nos connaissances actuelles. La société ne sera pas tenue responsable d'une utilisation inappropriée hors 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 www.agrovin.com