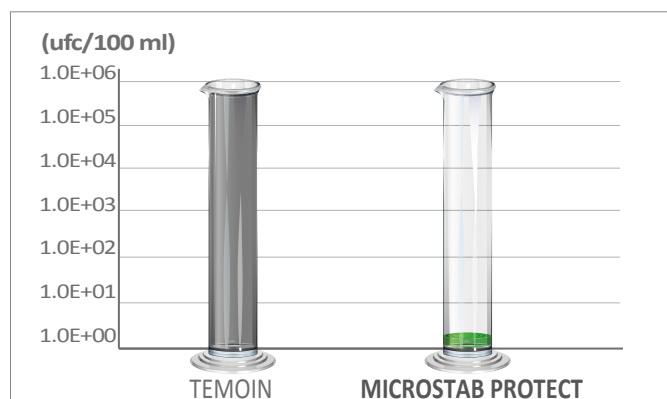


MICROSTAB PROTECT

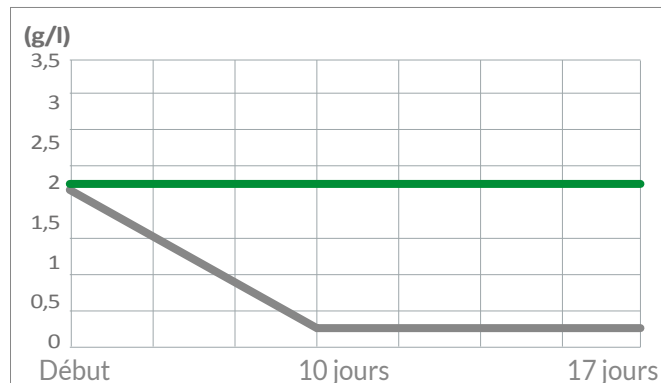
Réduction des micro-organismes et protection antioxydante.

Convient aux vins écologiques



Graphique 1.- Effet sur les levures *Brettanomyces* du traitement avec **Microstab PROTECT** (dose 20 g/hl) après 10 jours de contact, dans du vin rouge (% v/v 14.35, pH 3.71, SO₂ libre 3 mg/l, SO₂ total 39 mg/l, gluc+fruc 0,48 g/l).

La nouvelle formule a une haute efficacité antimicrobienne face au *Brettanomyces*, réduisant substantiellement ou éliminant les populations de cette bactérie contaminante.



Graphique 2.-Évolution du contenu en acide malique (g/l) du traitement avec **Microstab PROTECT** (dose 20 g/hl) après 17 jours de contact, dans du vin rouge, % v/v 14.63, pH 3.71, SO₂ libre 0 mg/l, SO₂ total 2 mg/l, acide malique 2,31 g/l, acide lactique 0.23

Retard du début de la fermentation malolactique grâce à l'utilisation de **Microstab PROTECT** (le vin témoin après 10 jours du début de l'étude, fin de la fermentation malolactique).

Cette formule provient des résultats de recherche du projet « Amélioration de la structure colloïdale du vin : nouveaux outils bioactifs intéressants » de WINEBALANCE.



CARACTÉRISTIQUES

Une préparation spécifique, qui combine des propriétés antimicrobiennes et antioxydantes s'avérant être un outil efficace qui permet de réduire les niveaux de soufre durant l'élaboration des vins.

- Réduit substantiellement ou élimine les populations de *Brettanomyces*, diminuant ainsi le risque d'altérations dues à la présence de cette levure contaminante. Diminue efficacement les populations de *Brettanomyces* et les bactéries lactiques. Comme tout autre antimicrobien, la réduction des populations dépend de la charge microbiologique initiale.
- Effet antioxydant et protecteur d'oxydation. Effet antioxydant naturel, protège la portion aromatique et limite le brunissement des vins.
- Désactive les catalyseurs de l'oxydation. Réduit l'activité des enzymes d'oxydation, responsables de l'oxydation des phénols.
- Réduit la teneur en métaux (Fe y Cu).

APPLICATION

Traitement d'arrêt de fermentation pour éviter la consommation des sucres du moût par les bactéries lactiques (hachage lactique) et réduire les risques de l'augmentation de l'acidité volatile.

Fin de la fermentation alcoolique par le contrôle de la charge microbienne, la protection des arômes et le retard dans l'évolution des vins.

Contrôle de la fermentation malolactique (FML) : retarde ou empêche la fermentation malolactique. Une fois soutiré, le développement de la fermentation malolactique est possible après l'inoculation de bactéries lactiques.

» Retard de la FML après la fermentation alcoolique dans l'élaboration de vins rouges, permettant le travail avec la microoxygénation.

» Inhibition de la fermentation malolactique dans l'élaboration de vins blancs et rouges jeunes, à fin de préserver l'acidité.

Stabilité microbiologique de la population bactérienne dans les vins rouges après la fermentation malolactique, réduisant la dose de SO₂ utilisée pendant la conservation du vin.

Maturation sur lies et vin terminé. Pour le contrôle de la charge microbienne, la protection des arômes et le retard de l'évolution des vins.

Clarification de moûts et vins.

Réduction de la teneur en métaux (Fe y Cu).

COMPOSITION

Chitosane d'origine fongique (*Aspergillus Níger*). Levure inactive (*Saccharomyces cerevisiae*) avec un grand pouvoir antioxydant (glutathion). Tanin gaulois (*Caesalpinia spinosa*).

DOSE

Moût ou vin 10-30 g/hl

Dose légale maximale :

- Effet clarifiant (moût/vin) : 200 g/hl

- Réduction de la teneur en métaux lourds (vin) : 200 g/hl

- Réduction de possibles contaminants, ochratoxine A (vin) : 1 000 g/hl

- Activité microbienne (vin) : 20 g/hl.

a h59 509 a t [hl

1. Resuspendre dans 5 ou 10 fois son poids dans de l'eau ou du vin, en agitant doucement.

2. Incorporer au volume total du vin, en assurant l'homogénéisation. Assurez-vous d'une température du vin > 12 C.

3. Soutirer après 10 jours de traitement. Si vous l'appliquez dans le fût, elle peut demeurer en contact avec le vin jusqu'à ce que vous le vidiez, dans ce cas, il est conseillé de ne pas enlever le fond.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur crème.

PRÉSENTATION

Contenants de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES-CHIMIQUES

EP 889 (REV.1)

Humidité (%)	< 10
pH	6.5-8.5
Spécifications microbiologiques	
Compte total (UFC/g)	< 1000
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonelle</i> (UFC/25g)	Absence
Coliformes totaux (UFC/g)	< 100

CONSERVATION

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

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

Consommation : de préférence dans les trois ans suivant l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit respectant le Codex œnologique international et règlement (UE) 2019/934