

MICROSTAB ML

Stabilizzante biologico con elevata efficacia contro i batteri lattici

CARATTERISTICHE

Preparazione specifica che potenzia l'effetto sinergico dell'acido fumarico e del chitosano come stabilizzanti biologici contro i batteri lattici.

Riunisce le proprietà batteriostatiche e battericide dell'acido fumarico, che agisce rendendo permeabile la membrana dei batteri lattici e l'effetto antimicrobico, per alterazione della struttura cellulare, del chitosano.

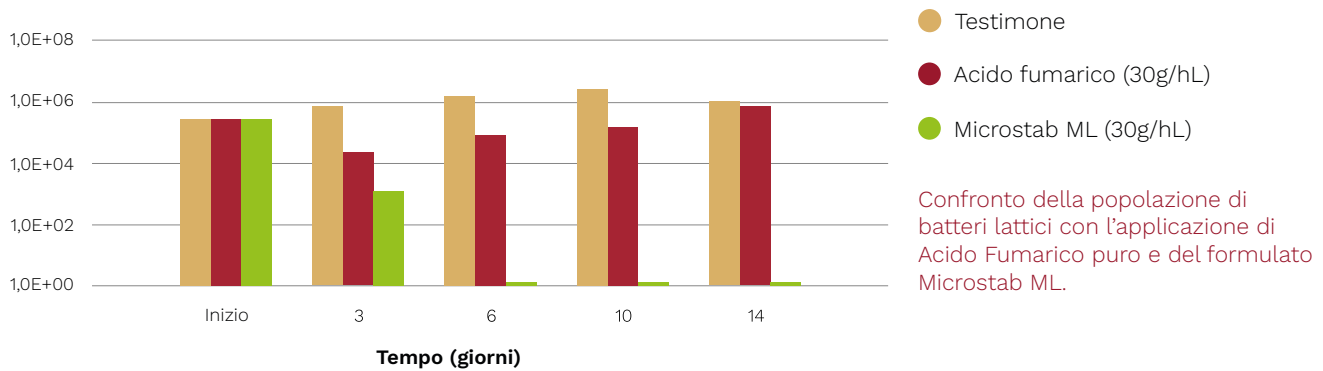
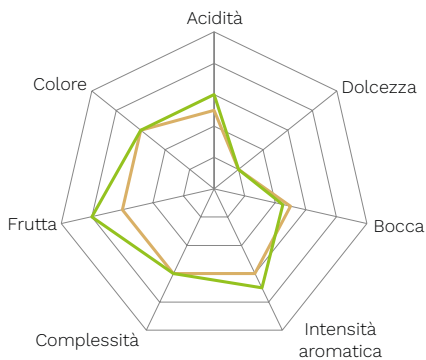
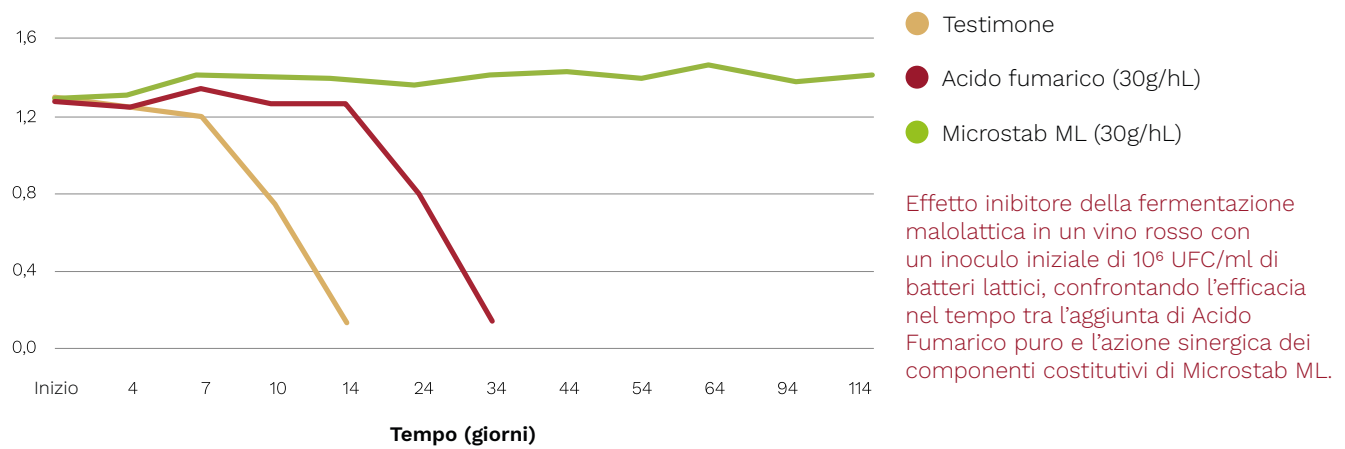
MICROSTAB ML permette di inibire la fermentazione malolattica per lunghi periodi di tempo. Può persino arrivare ad arrestare una fermentazione malolattica già iniziata. Inoltre, MICROSTAB ML riduce le popolazioni di *Brettanomyces*, riducendo il rischio di alterazioni dovute alla presenza di questo lievito inquinante. Grazie a questa preparazione specifica sarà possibile ridurre la dose di SO₂ durante la conservazione.

APPLICAZIONE

In vini bianchi e rossi con l'obiettivo di:

- Controllare la fermentazione malolattica. Ritarda e inibisce la fermentazione malolattica. Permette di mantenere l'acidità e il pH iniziale dei vini e riduce la formazione di ammine biogene.
- Migliorare la stabilità microbiologica. Riduce in maniera sostanziale la popolazione di batteri lattici e aiuta a controllare la popolazione di *Brettanomyces*.
- Ridurre la dose di SO₂. Grazie al miglioramento della stabilità microbiologica, MICROSTAB ML aiuta a ridurre le dosi di solfuro da applicare durante la conservazione dei vini.

I vini trattati con MICROSTAB ML, alle dosi raccomandate, non modificano il profilo olfattivo dei vini, evitando possibili deviazioni derivanti dallo sviluppo di batteri lattici, inoltre aiuta a mantenere l'acidità iniziale del vino.

UFC/mL

g/L


COMPOSIZIONE

Acido Fumarico (E297) e chitosano.

DOSI

Vino: 30-60 g/hl

MODALITÀ D'USO

1. Risospendere in 15 volte il suo peso in vino agitando.
2. Aggiungerlo al volume totale del vino tramite omogeneizzazione continua, assicurando una temperatura superiore ai 12 °C.

ASPETTO FISICO

Polvere bianca cristallina.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 e 15 kg.

PROPRIETÀ FIZICO-CHIMICHE ȘI MICROBIOLOGICHE

EP 896 (rev.0)

pH (0.05%)	3 – 3,2
Umidità [%]	< 3
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Conteggio totale [CFU/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [CFU/25g]	ASSENZA

Trattamento	pH	Acidità totale (g/l)
Testimone	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

Modificazione dell'acidità totale e del pH dopo il trattamento, con diverse dosi di Microstab ML, di un vino rosso Garnacha con pH 3,73 e acidità totale di 4,95 g/l. Trattamenti eseguiti su vino della varietà Garnacha. Vendemmia 2021

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, deve essere usato prima possibile.

Da consumare preferibilmente: entro 2 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.