

MICROSTAB pH

Miglioramento della stabilità microbiologica di mosti e vini

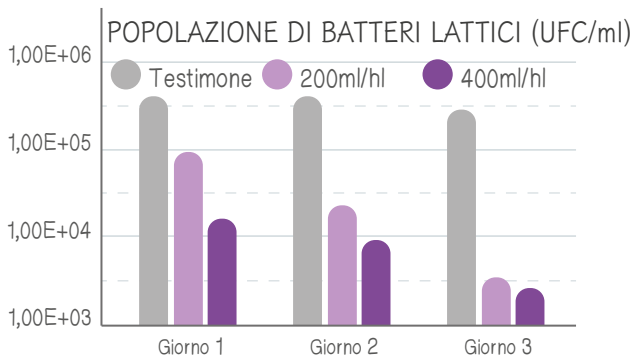


Grafico 1.- Effetto antimicrobico di Microstab pH su mosto bianco con una popolazione di 10^6 UFC/ml di *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO_2 totale: 21 mg/l, SO_2 libera: 2 mg/l, grado alcolico potenziale %: 11,07, glu+fru: 207 g/l, acido malico: 1.60 g/l, acido lattico: 0.11 g/l).

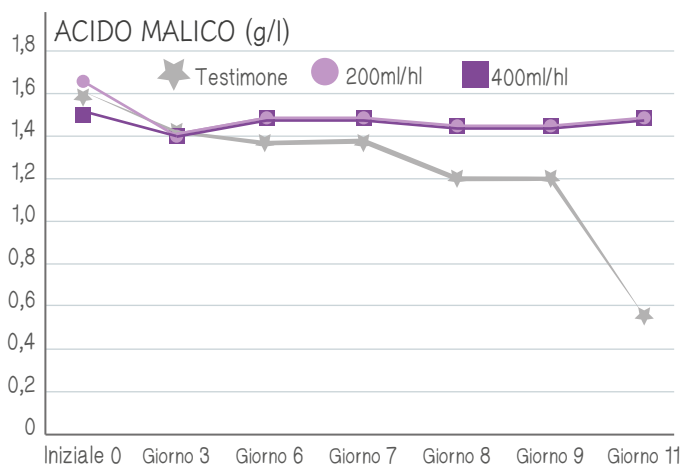


Grafico 2.- Inibizione della FML dopo l'aggiunta di Microstab pH (monitoraggio del contenuto di acido malico nel tempo) su mosto bianco con una popolazione di 10^6 UFC/ml di *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO_2 totale: 21 mg/L, SO_2 libera: 2 mg/l, grado alcolico potenziale %: 11,07, glu+fru: 207 g/l, acido malico: 1.60 g/l, acido lattico: 0.11 g/l).

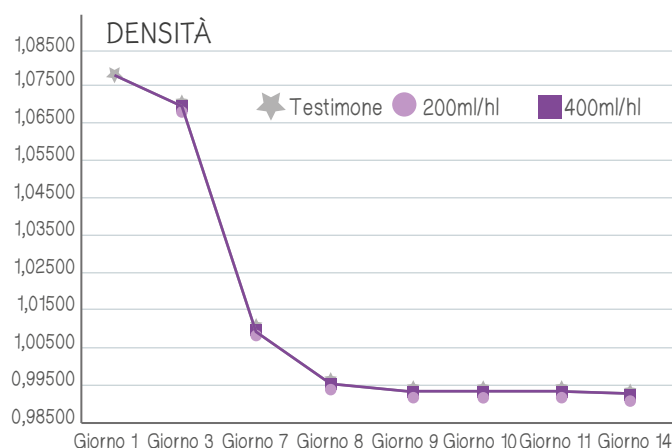


Grafico 3.- Sviluppo della fermentazione alcolica dopo l'aggiunta di Microstab pH (monitoraggio della densità nel tempo) su mosto bianco con una popolazione di 10^6 UFC/ml di *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO_2 totale: 21 mg/l, SO_2 libera: 2 mg/l, grado alcolico potenziale %: 11,07, glu+fru: 207 g/l, acido malico: 1.60 g/l, acido lattico: 0.11 g/l).

CARATTERISTICHE

Microstab pH è uno stabilizzante con attività antimicrobica che limita lo sviluppo delle popolazioni alteranti. Il suo utilizzo permette:

- Controllare la fermentazione malolattica (FML): in mosti bianchi e rosati può essere utilizzato per ritardare o inibire la FML senza influenzare il normale sviluppo della fermentazione alcolica.
- Ridurre l'impatto sensoriale negativo causato dalle contaminazioni microbiche indesiderabili (acidità volatile, ammine biogene, fenoli volatili)
- La sua elevata capacità antimicrobica permette di diminuire i livelli di SO_2 durante la lavorazione.

APPLICAZIONE

- In vendemmia, come antimicrobico, con capacità acidificante del mosto.
- In mosti e nei vini per limitare lo sviluppo della flora inquinante. Il suo effetto antimicrobico permette di diminuire le dosi di solforosa.

COMPOSIZIONE

Formulato liquido a base di chitosano di origine fungina, acido L (+) tartarico (E-334).

DOSI

Mosto 200-400 ml/hl

Dosi di 200 ml/hl aumentano ≈ 1 g/l acidità totale.

Dose massima legale permessa: 400 ml/hl

MODALITÀ D'USO

Applicazione su uva:

Aggiungere la quantità totale corrispondente al volume di vendemmia per incorporazione nella tramoggia di ricezione, dopo la pigiatura e diraspatura o durante il riempimento della pressa o maceratore.

Applicazione su mosto e vino:

Aggiungere la quantità totale corrispondente alla totalità del mosto da trattare assicurandone la totale omogeneizzazione.

L'aggiunta del preparato tramite pompa dosificatrice assicura una distribuzione uniforme del prodotto.

ASPETTO FISICO

Liquido color ambrato.

PRESENTAZIONE

Confezione da 24 kg, 1200 Kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP-881(Rev.1)

Acido L-Tartarico (%)	39-41
pH	< 1
Densità (g/ml)	1.17-1.19
Torbidità (NTU)	<40
Metalli pesanti (mg/kg)	
Pb (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	< 1
Specifiche microbiologiche	
Conteggio totale (UFC/g)	< 10 ³
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Assente

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione di origine, in luogo fresco ed asciutto, assente da odori.

Una volta aperto, dovrà essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 2 annos dalla data di confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.