

MICROSTAB PROTECT

Riduzione dei microrganismi e protezione antiossidante.

Adatto per i vini biologici

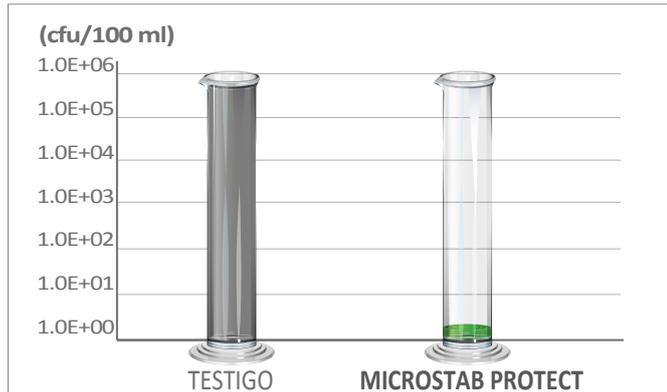


Grafico 1.- Effetto anti lieviti *Brettanomyces* del trattamento con **Microstab PROTECT** (dose 20 g/hl) dopo 10 giorni di contatto, su vino rosso (% v/v 14.35, pH 3.71, SO₂ libero 3 mg/l, SO₂ totale 39 mg/l, acido malico 0.48 g/l, gluc+fruc 0.48 g/l).

La nuova formulazione ha un'alta efficacia antimicrobica contro *Brettanomyces*, riducendo sostanzialmente o eliminando le popolazioni di questo lievito contaminante

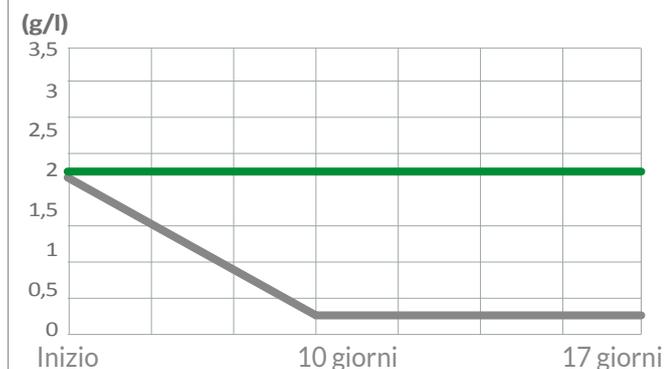


Grafico 2.-Evoluzione del contenuto di acido malico (g/l) del trattamento con **Microstab PROTECT** (dose 20 g/hl) dopo 17 giorni di contatto, su vino rosso, % v/v 14.63, pH 3.71, SO₂ libero 0 mg/l, SO₂ totale 2 mg/l, acido malico 2.31 g/l, acido lattico 0.23

Ritardo dell'inizio della fermentazione malolattica grazie all'uso di **Microstab PROTECT** (Il vino TESTIGO 10 giorni dopo l'inizio dello studio, finalizza una fermentazione malolattica).

Questa formulazione deriva dai risultati della ricerca del progetto WINEBALANCE "Migliorare la struttura colloidale del vino: Nuovi e interessanti strumenti bioattivi".



CARATTERISTICHE

Preparato specifico, che combina proprietà antimicrobiche, antiossidanti e antiossidanti che lo rendono uno strumento efficace per ridurre i livelli di zolfo durante la vinificazione.

- Elimina o riduce sostanzialmente le popolazioni di *Brettanomyces*, riducendo il rischio di alterazioni dovute alla presenza di questo lievito contaminante. Riduce efficacemente le popolazioni di *Brettanomyces* e dei batteri lattici. Come in ogni altro macrobiotico la riduzione delle popolazioni batteriche dipende dalla carica microbiologica iniziale.
- Effetto antiossidante e protezione dall'ossidazione. Effetto antiossidante naturale, protegge la frazione aromatica e limita l'imbrunimento dei vini.
- Inattiva i catalizzatori dell'ossidazione. Riduce l'attività degli enzimi ossidativi, che sono responsabili dell'ossidazione dei fenoli.
- Riduce il contenuto di metalli (Fe e Cu).

APPLICAZIONE

Trattamento delle fermentazioni per evitare il consumo degli zuccheri del mosto da parte dei batteri lattici (amido lattico) e ridurre il rischio di aumento dell'acidità volatile.

Fermentazione alcolica per il controllo della carica microbica, la protezione degli aromi e il ritardo dello sviluppo del vino.

Controllo della fermentazione malolattica (FML): ritarda o inibisce la fermentazione malolattica. Dopo la svinatura, lo sviluppo della fermentazione malolattica è possibile dopo l'inoculazione dei batteri lattici.

» Ritardo della FML dopo la fermentazione alcolica nella elaborazione dei vini rossi, permettendo di operare con la micro-ossigenazione.

» Inibizione della fermentazione malolattica nella elaborazione dei vini bianchi e rossi giovani, per preservarne l'acidità.

Stabilità microbiologica della popolazione batterica nei vini rossi dopo la fermentazione malolattica, riducendo la dose di SO₂ impiegata durante la conservazione del vino.

Invecchiamento sui lieviti e il vino finito. Per il controllo della carica microbica, protezione dell'aroma e ritardo nell'evoluzione dei vini.

Chiarificazione dei mosti e dei vini.

Riduzione del contenuto di metalli (Fe e Cu).

COMPOSIZIONE

Chitosano di origine fungina (*Aspergillus Niger*). Lievito inattivo (*Saccharomyces cerevisiae*) ad alto potere antiossidante (glutazione). Tannino gallico (*Caesalpinia spinosa*).

DOSE

Mosto o vino 10-30 g/hl

Dose massima autorizzata:

- Effetto chiarificante (mosto/vino): 200g/hl

- Riduzione del contenuto di metalli pesanti (vino): 200g/hl

- Riduzione dei potenziali contaminanti, ocratossina A (vino): 1000g/hl

- Attività antimicrobica (vino): 20 g/hl.

MODALITÀ DI UTILIZZO

1. Risospendere in 5 o 10 volte il suo peso in acqua o vino agitando delicatamente.
2. Aggiungere al volume totale del vino assicurando l'omogeneizzazione. Assicurare una temperatura del vino > 12 C.
3. Decantare dopo dieci giorni di trattamento. Nel caso di applicazione in botti, può rimanere in contatto con il vino fino allo svuotamento della botte, nel qual caso è consigliabile non rimuovere il fondo.

ASPETTO FISICO

Polvere fine color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 889 (REV.1)

Umidità (%)	< 10
pH	6.5-8.5
Specifiche microbiologiche	
Conteggio totale (CFU/g)	< 1000
<i>E. coli</i> (CFU/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (CFU/25g)	Assenza
Coliformi totali (CFU/g)	< 100

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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