

MICROSTAB ML

Estabilizante biológico com alta eficácia contra bactérias lácticas.

CARACTERÍSTICAS

Preparação específica que potencializa o efeito sinérgico do ácido fumárico e da quitosana como estabilizadores biológicos contra bactérias lácticas.

Combina as propriedades bacteriostáticas e bactericidas do ácido fumárico, que atua permeabilizando a membrana das bactérias lácticas, e o efeito antimicrobiano da quitosana, alterando a estrutura celular.

O MICROSTAB ML permite inibir a fermentação maloláctica por longos períodos de tempo, podendo mesmo parar uma fermentação maloláctica já iniciada. Além disso, o MICROSTAB ML reduz as populações de *Brettanomyces*, reduzindo o risco de alterações devido à presença desta levedura contaminante. Graças a esta preparação específica, será possível reduzir a dose de SO₂ durante o armazenamento.

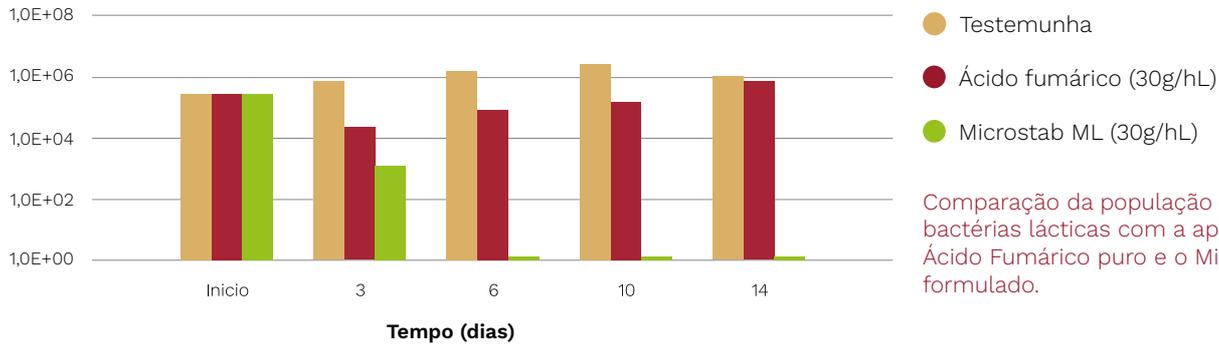
APLICAÇÃO

Em vinhos brancos e tintos com o objetivo de:

- Controlar a fermentação maloláctica. Atrasa e até inibe a fermentação maloláctica. Permite manter a acidez e o pH inicial dos vinhos e reduz a formação de aminas biogénicas.
- Melhorar a estabilidade microbiológica. Reduz substancialmente a população de bactérias do ácido láctico e ajuda a controlar a população de *Brettanomyces*.
- Reduzir a dose de SO₂. Graças à melhoria da estabilidade microbiológica, o MICROSTAB ML ajuda na redução das doses de enxofre a aplicar durante a conservação dos vinhos.

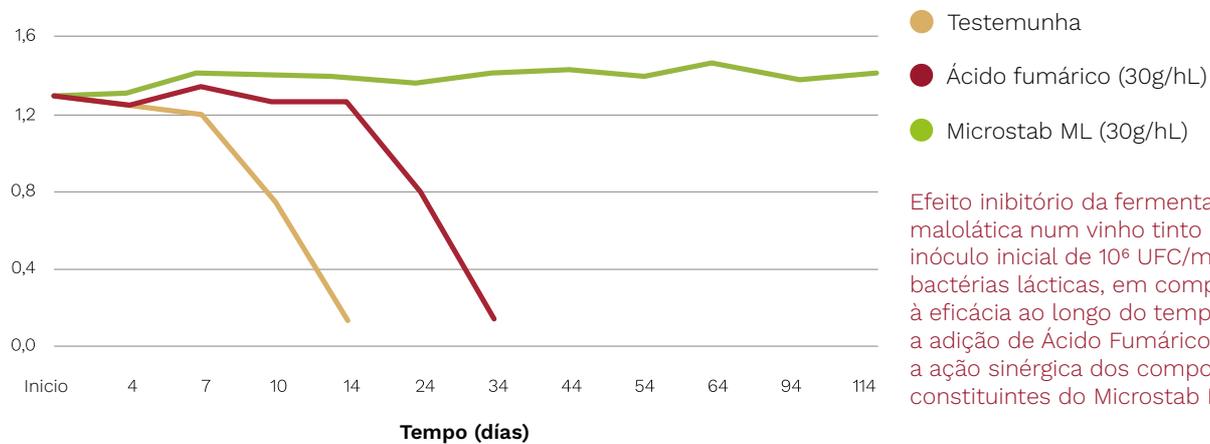
Os vinhos tratados com o MICROSTAB ML, nas doses recomendadas, não modificam o perfil olfativo dos vinhos, evitando possíveis desvios derivados do desenvolvimento de bactérias lácticas, além de ajudar a manter a acidez inicial do vinho.

UFC/mL

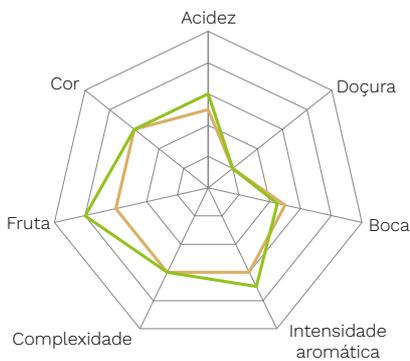


Comparação da população de bactérias lácticas com a aplicação de Ácido Fumárico puro e o Microstab ML formulado.

g/L



Efeito inibitório da fermentação malolática num vinho tinto com inóculo inicial de 10⁶ UFC/ml de bactérias lácticas, em comparação à eficácia ao longo do tempo entre a adição de Ácido Fumárico puro e a ação sinérgica dos componentes constituintes do Microstab ML.



● Testemunha ● Microstab ML (60g/hL)

Comparação do perfil organolético do vinho de controlo, com o MLF realizado, e do vinho após tratamento com 60g/hl de Microstab ML, o que inibe o MLF. Var. Tempranillo 2021

COMPOSIÇÃO

Ácido Fumárico (E297) e Quitosana.

DOSE

Vinho: 30-60 g/hl

MODO DE EMPREGO

1. Ressuspender em 15 vezes o seu peso em vinho com agitação
2. Adicionar ao volume total do vinho com homogeneização contínua. Garantir uma temperatura acima de 12°C.

ASPECTO FÍSICO

Pó branco cristalino.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 15 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 896 (rev.0)

pH (0.05%)	3 – 3,2
Humidade [%]	< 3
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Contagem total [UFC/g]	< 10 ³
Salmonela [UFC/25g]	AUSÊNCIA

Tratamento	pH	Acidez Total (g/l)
Controlo	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

Modificação da acidez total e do pH após o tratamento, com diferentes doses de Microstab ML, de um vinho tinto Garnacha com pH 3,73 e acidez total de 4,95 g/l. Tratamentos realizados em vinho da casta Garnacha. Vindima 2021

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco, seco e isento de odores.

Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

Consumo preferencial: antes de 2 anos após o acondicionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

O produto está em conformidade com o Codex Enológico Internacional e com o Regulamento (UE) 2022/68