

## MICROSTAB pH

Melhoria da estabilidade microbiológica dos mostos e dos vinhos.

### Características

O Microstab pH é um estabilizador com atividade antimicrobiana que limita o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis. A sua utilização permite:

- Controlar a fermentação malolática (FML): em mostos brancos e rosados.
- Reduzir o impacto sensorial negativo causado por contaminações microbianas indesejáveis (acidez volátil, aminas biogénicas, fenóis voláteis).

### Aplicação

- **Na vinificação**, atua como agente antimicrobiano com capacidade de acidificação do mosto, favorecendo o controlo microbiológico desde as primeiras fases do processo.
- **Nos mostos e nos vinhos**, limita o desenvolvimento de flora nociva, permitindo otimizar a gestão do sulfuroso graças ao seu efeito antimicrobiano.
- **Nos processos de flotação**, melhora a eficácia da clarificação, favorecendo a estabilidade da camada superior e contribuindo para a prevenção de desvios associados às fermentações lácticas nas fases iniciais.
- **Nos vinhos brancos e rosados**, atua como agente clarificante, reduzindo os compostos responsáveis pela oxidação e contribuindo para diminuir o risco de pinking.
- **Na segunda fermentação dos vinhos espumantes**, o Microstab pH favorece o desenvolvimento de fermentações com um perfil aromático mais limpo e definido, ao mesmo tempo que reduz o risco de fermentação malolática indesejada.

### Composição

Formulação líquida à base de quitosano de origem fungica e ácido L (+) tartárico (E-334).

### Dose

**Mosto com ação protetora\***: 50-200 ml/hl

**Clarificação do vinho**: 30-70 ml/hl

**Surgiu uma ação protetora\***: 70-200 ml/hl

\*A dosagem a aplicar depende do risco microbiológico; contacte-nos para determinar a dosagem adequada necessária.

Doses de 200 ml/hl aumentam a acidez total em  $\approx 1$  g/L. Dose máxima legalmente permitida: 400 ml/hl

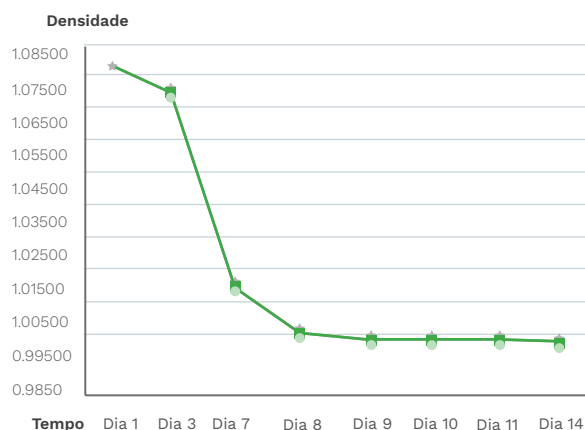
### Instruções de utilização

#### Aplicação na vindima/mosto:

- Adicionar a quantidade total correspondente ao volume total na tremonha ou na tubagem de colheita. No caso dos vinhos brancos e rosados, a adição deve ser feita antes da prensagem, para diminuir a extração associada ao sulfuroso em vinhos de baixa extração e com baixo teor de  $\text{SO}_2$  à entrada.
- Adicionar à saída do mosto para proporcionar uma proteção antes da clarificação/flotação.

#### Aplicação no vinho:

- Adicione a quantidade correspondente ao volume total, garantindo que fique totalmente homogéneo.



**Gráfico 3:** Evolução da fermentação alcoólica após a adição de Microstab pH (acompanhamento da densidade ao longo do tempo) a um mosto branco com uma população de  $10^6$  UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86,  $\text{SO}_2$  total: 21 mg/L,  $\text{SO}_2$  livre: 2 mg/L, teor alcoólico provável %: 11,07, glu+fruc: 207 g/L, ácido málico: 1,60 g/L, ácido láctico: 0,11 g/L).

## Aspecto físico

Líquido de cor âmbar.

## Apresentação

Embalagem de 24 kg, 1200 Kg.

## Propriedades físico-químicas e microbiológicas

EP 881 (REV.1)

Acido L-Tartárico (%)	39-41
pH	<1
Densidade (g/ml)	1.17-1.19
Turbidez (NTU)	<40
Metais pesados	
Pb (mg/kg)	<1
As (mg/kg)	<1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	<1
Especificações microbiológicas	
Contagem total (UFC/g)	< 10 <sup>3</sup>
E. coli (UFC/g)	< 10
Salmonella (UFC/25g)	Ausência

## Conservação

Conservar na embalagem original, num local fresco e seco, sem odores.

Depois de aberto, deve ser consumido o mais rapidamente possível.

Prazo de consumo preferencial: antes de 2 anos a contar da data de envase.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e com o Regulamento (UE) n.º 2022/68