

MICROSTAB pH

Melhoria da estabilidade microbiológica de mostos e vinhos

POPULAÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS (UFC/ml)

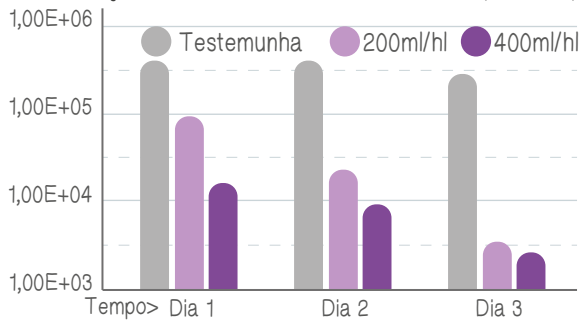


Gráfico 1.-Efeito antimicrobiano de Microstab pH sobre mosto branco com uma população de 10⁶ UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ livre: 2 mg/l, grau alcoólico provável %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

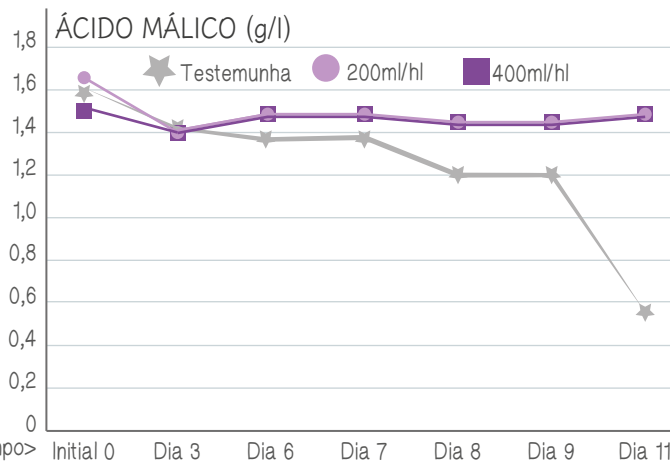


Gráfico 2.- Inibição da FML após a adição de Microstab pH (seguimento do conteúdo de ácido málico no tempo) sobre mosto branco com uma população de 10⁶ UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ livre: 2 mg/l, grau alcoólico provável %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

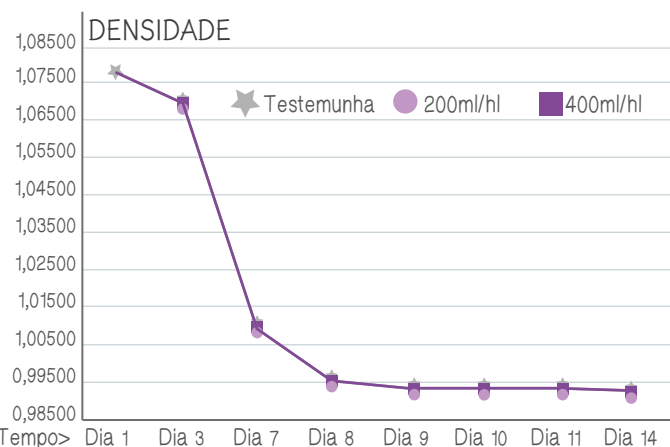


Gráfico 3.- Evolução da fermentação alcoólica após a adição de Microstab pH (seguimento de densidade no tempo) sobre mosto branco com uma população de 10⁶ UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ livre: 2 mg/l, grau alcoólico provável %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

CARACTERÍSTICAS

Microstab pH é um estabilizante com atividade antimicrobiana que limita o desenvolvimento das populações microbianas. A sua utilização permite:

- Controlar a fermentação maloláctica (FML): em mostos brancos e rosados pode ser utilizado para atrasar ou inibir a FML sem afetar o normal desenrolar da fermentação alcoólica.
- Reduzir o impacto sensorial negativo causado por contaminações microbianas indesejáveis (acidez volátil, amins biogénicas, fenóis voláteis)
- A sua elevada capacidade antimicrobiana permite diminuir os níveis de SO₂ durante a elaboração.

APLICAÇÃO

- Em vindima, como antimicrobiano, com capacidade acidificante do mosto.
- Em mostos e vinhos para limitar o desenvolvimento da flora poluente. O seu efeito antimicrobiano permite diminuir as doses de sulfuroso.

COMPOSIÇÃO

Formulado líquido à base de quitosano de origem fúngica e ácido L (+) tartárico (E-334).

DOSES

Mosto 200-400 ml/hl

Doses de 200 ml/hl incrementam em, aproximadamente, 1 g/l a acidez total.

Dose máxima legal permitida: 400 ml/hl

MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicação sobre uva:

Adicionar a quantidade total correspondente ao volume do depósito por incorporação no tégão de receção, depois do esmagador/desengaçador ou durante o enchimento da prensa ou macerador.

Aplicação sobre mosto ou vinho:

Adicionar a quantidade total correspondente à totalidade do mosto ou vinho a tratar assegurando a sua completa homogeneização.

A adição da preparação com bomba dosificadora assegura a distribuição homogênea do produto.

ASPETO FÍSICO

Líquido de cor âmbar.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 24 kg, 1200 Kg

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

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

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o mais rápido possível.

Consumo preferencial: antes de 2 anos a partir do embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.