

MICROSTAB ML

Stabilizator biologic cu eficiență ridicată pe bacterii lactice

CARACTERISTICI

Preparare specifică care potențează efectul sinergic al acidului fumaric și al chitosanului ca stabilizatori biologici pe bacterii lactice.

Proprietățile bacteriostatice și bactericide ale acidului fumaric, care acționează penetrând membrana bacteriilor lactice și efectul antimicrobian, prin alterarea structurii celulare a chitosanului.

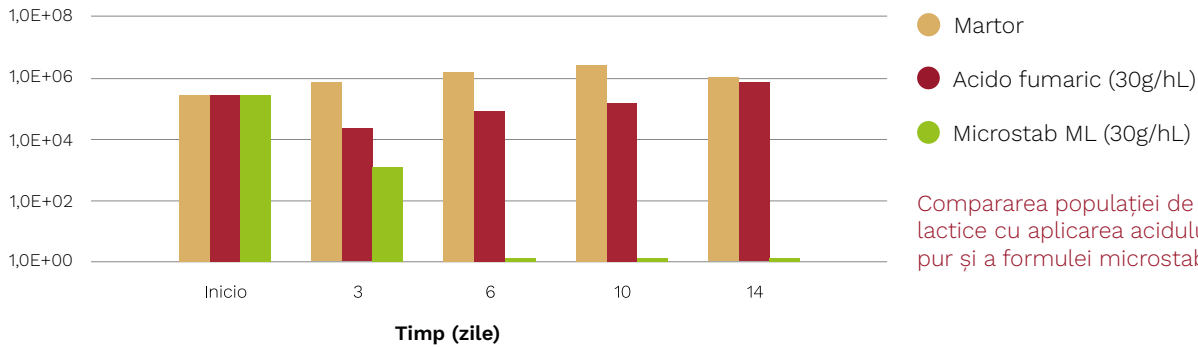
MICROSTAB ML permite inhibarea fermentației malolactice pe perioade lungi de timp și poate ajunge chiar la stoparea unei fermentații malolactice începute deja. În plus, MICROSTAB ML reduce populațiile de *Brettanomyces*, diminuând riscul de alterări cauzat de prezența acestei drojdii contaminante. Datorită preparării specifice, pe perioada depozitării va fi posibilă reducerea concentrației de SO₂.

APLICARE

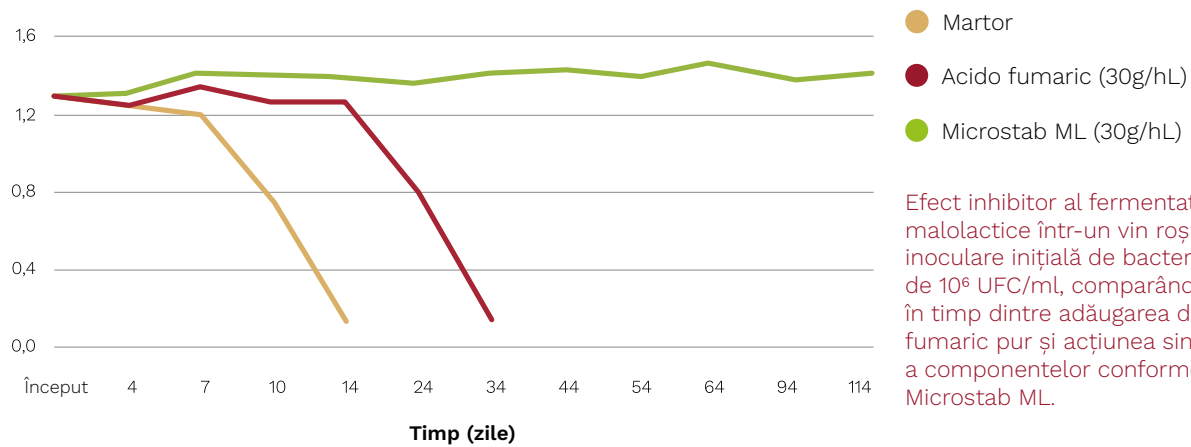
În vin alb și roșu cu scopul de a:

- controla fermentația malolactică. Întârzia și chiar inhiba fermentația malolactică. Permite menținerea acidității și a pH-ului inițial al vinurilor și reduce formarea de amine biogene.
- îmbunătăți stabilitatea microbiologică. Reduce semnificativ populația de bacterii lactice și ajută la controlarea populației de *Brettanomyces*.
- reduce concentrația de SO₂. Datorită îmbunătățirii stabilității microbiologice, MICROSTAB ML ajută la reducerea concentrației de acid sulfuros care trebuie aplicată pe perioada de conservare a vinurilor.

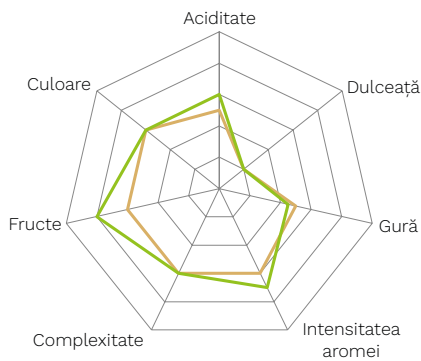
Vinurile tratate cu MICROSTAB ML, în concentrațiile recomandate, nu modifică profilul olfactiv al vinurilor, evitând posibilele anomalii derivate din dezvoltarea bacteriilor lactice și în plus, ajută la păstrarea acidității inițiale a vinului.

UFC/mL


Compararea populației de bacterii lactice cu aplicarea acidului fumaric pur și a formulei microstab ML.

g/L


Efect inhibitor al fermentației malolactice într-un vin roșu cu o inoculare inițială de bacterii lactice de 10⁶ UFC/ml, comparând eficiența în timp dintre adăugarea de acid fumaric pur și acțiunea sinergică a componentelor conforme ale Microstab ML.



● Martor ● Microstab ML (60g/hL)

Compararea profilului organoleptic al vinului martor, cu FML-ul efectuat și al vinului după tratament cu 60g/hl de Microstab ML care inhibă FML. Soi Tempranillo 2021

COMPOZIȚIE

Acid Fumaric (E297) și chitosan.

DOZAJ

Vin: 30-60 g/hl

MOD DE UTILIZARE

1. Resuspendare în de 15 ori greutatea sa în vin prin agitație.
2. Încorporarea în volumul total de vin cu omogenizare continuă. Asigurarea unei temperaturi mai mari de 12 °C.

ASPECT FIZIC

Pulbere albă cristalină.

PREZENTARE

Ambalaj de 1 și 15 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 896 (rev.0)

pH (0.05%)	3 – 3,2
Umiditate [%]	< 3
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Calcul total [CFU/g]	< 10 ³
<i>Salmonella</i> [CFU/25g]	ABSENT

Tratament	pH	Aciditate totală (g/l)
Martor	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

Modificarea acidității totale și a pH-ului în urma tratamentului, cu concentrații diferite de Microstab ML, a unui vin roșu Garnacha cu pH de 3,73 și aciditate totală de 4,95 g/l. Tratamente efectuate pe vin din soiul Garnacha. Recolta 2021

CONSERVARE

A se păstra în ambalajul original într-un loc răcoros și uscat, lipsit de miros.

După deschidere, acesta trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma de preferință: în maxim 2 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codul internațional al practicilor oenologice și Regulamentul (UE) 2022/68