

MICROSTAB pH

Îmbunătățirea stabilității microbiologice a musturilor și vinurilor.

Caracteristici

Microstab pH este un stabilizant cu activitate antimicrobiană care limitează dezvoltarea populațiilor dăunătoare. Utilizarea sa permite:

- Controlul fermentației malolactice (FML): în musturile albe și roze.
- Reducerea impactului senzorial negativ cauzat de contaminările microbiene nedorite (aciditate volatilă, amine biogene, fenoli volatili).

Aplicare

- **În campanie**, acționează ca agent antimicrobian cu capacitate de acidificare a mustului, favorizând controlul microbiologic încă din primele etape ale procesului.
- **În musturi și vinuri**, limitează dezvoltarea florei contaminante, permițând optimizarea gestionării sulfului sulfurat datorită efectului său antimicrobian.
- **În procesele de flotație**, îmbunătățește eficiența limpezirii, favorizând stabilitatea caciunii și contribuind la prevenirea abaterilor asociate fermentațiilor lactice în fazele inițiale.
- **În cazul vinurilor albe și roze**, acționează ca agent de limpezire, reducând compușii responsabili de oxidare și contribuind la diminuarea riscului de pinking.
- **În etapa de fermentație secundară a vinurilor spumante**, Microstab pH favorizează dezvoltarea fermentațiilor cu un profil aromatic mai curat și mai bine definit, reducând în același timp riscul unei fermentații malolactice nedorite.

Compoziție

Formulă lichidă pe bază de chitosan de origine fungică și acid L (+) tartric (E-334).

Doză

Must efect protector*: 50-200 ml/hl

Limpezirea vinului: 30-70 ml/hl

Vin, acțiune protectoare*: 70-200 ml/hl

*Doza se stabilește în funcție de riscul microbiologic; vă rugăm să ne contactați pentru a stabili doza adecvată necesară.

Dozele de 200 ml/hl cresc aciditatea totală cu ≈ 1 g/L. Doza maximă legală permisă: 400 ml/hl

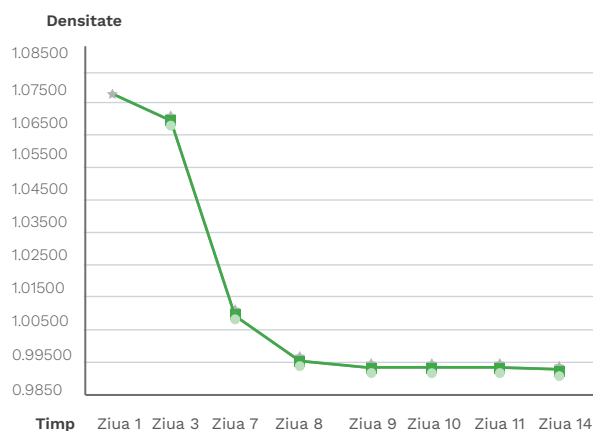
Instrucțiuni de utilizare

Utilizare în timpul campaniei/pentru must:

- Se adaugă cantitatea totală corespunzătoare volumului total din cuva sau din conducta de recepție. În cazul vinurilor albe și roze, se adaugă înainte de presare pentru a reduce extracția asociată cu dioxidul de sulf în vinurile cu extracție redusă și cu un aport scăzut de SO₂ la intrare.
- Se adaugă la ieșirea din presă a mustului pentru a asigura o protecție înainte de decantare/flotare.

Utilizare în vinificație:

- Se adaugă cantitatea corespunzătoare întregului volum, asigurându-se omogenizarea completă a acestuia.



Graficul 3: Evoluția fermentației alcoolice după adăugarea produsului Microstab pH (monitorizarea densității în timp) asupra mustului alb cu o populație de 10^6 UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ liber: 2 mg/l, grad alcoolic probabil %: 11,07, glucoză + fructoză: 207 g/l, acid malic: 1,60 g/l, acid lactic: 0,11 g/l).

Aspect fizic

Lichid de culoare chihlimbar.

Prezentare

Ambalaj de 24 kg, 1200 Kg.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

EP 881 (REV.1)

Acid L-tartric (%)	39-41
pH	<1
Densitate (g/ml)	1.17-1.19
Turbiditate (NTU)	<40
Metale grele	
Pb (mg/kg)	<1
As (mg/kg)	<1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	<1
Specificații microbiologice	
Număr total de germeni (UFC/g)	< 10 ³
E. coli (UFC/g)	< 10
Salmonella (UFC/25g)	Absență

Pastrare

A se păstra în ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, ferit de mirosuri straine.

Odată deschis, produsul trebuie consumat cât mai repede posibil.

Termen de valabilitate recomandat: în termen de 2 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform cu Codexul enologic internațional și cu Regulamentul (UE) 2022/68