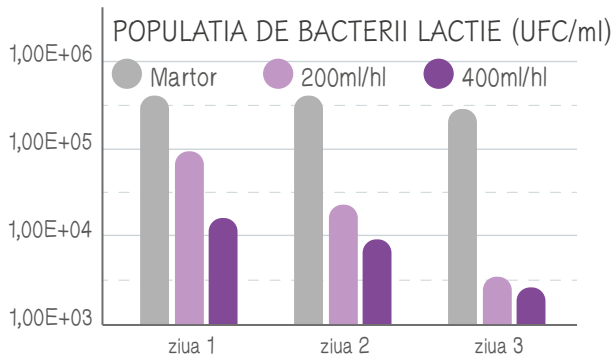
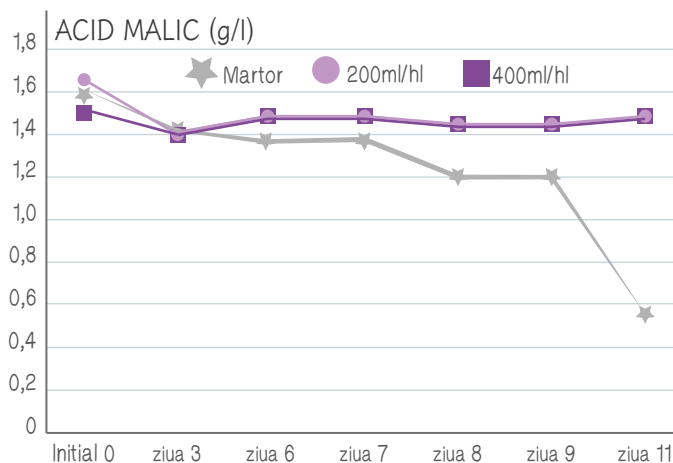


MICROSTAB pH

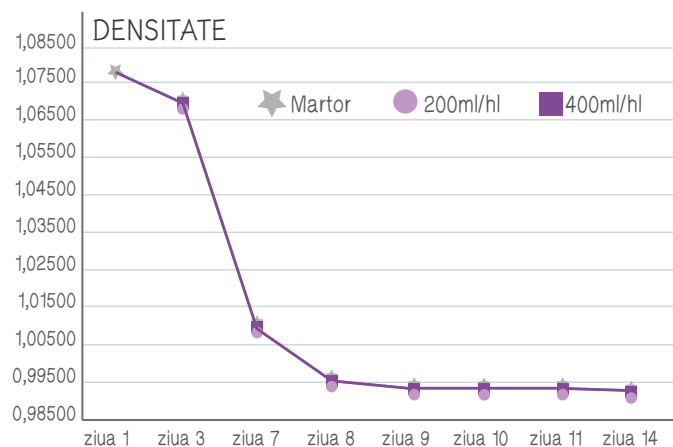
Îmbunătățirea stabilității microbiologice a musturilor și a vinurilor



Grafic 1.-Efectul antimicrobian al Microstab pH asupra unui must alb cu o populatie de 10⁶ UFC/ml de Oenococcus oeni (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ liber: 2 mg/l, grad alcoolic potential %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, acid malic: 1.60 g/l, acid lactic: 0.11 g/l).



Grafic 2.- Inhibarea FML in urma adaosului de Microstab pH (urmarirea continutului de acid malic in timp) intr-un must alb cu o populatie de 10⁶ UFC/ml de Oenococcus oeni (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ liber: 2 mg/l, grad alcoolic potential %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, acid malic: 1.60 g/l, acid lactic: 0.11 g/l).



Grafic 3.- Realizarea fermentatiei alcoolice in urma adaosului de Microstab pH (urmarirea densitatii in timp) a unui must alb cu o populatie de 10⁶ UFC/ml de Oenococcus oeni (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ liber: 2 mg/l, grad alcoolic potential %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, acid malic: 1.60 g/l, acid lactic: 0.11 g/l).

CARACTERISTICI

Microstab pH este un stabilizator cu activitate microbiana ce limiteaza dezvoltarea populatiilor de alterare. Utilizarea sa permite:

- Controlarea fermentatiei malolactice (FML): in cazul musturilor albe si roze poate fi utilizat pentru intarzierea sau inhibarea FML fara afectarea dezvoltarii normale a fermentatiei alcoolice.
- Reducerea impactului sensorial negativ cauzat de contaminarea microbiana nedorita (aciditate volatila, amine biogene, fenoli volatili)
- Capacitatea antimicrobiana ridicata permite diminuarea nivelului de SO₂ in timpul elaborarii.

APLICATII

- In timpul campaniei, ca antimicrobian, cu capacitate acidifianta a mustului.
- În musturi și vinuri pentru a limita dezvoltarea florei poluante. Efectul sau antimicrobian permite diminuarea dozei de sulf.

COMPOZITIE

Preparat lichid pe baza de chitosan de origine fungica, acid L (+) tartric (E-334).

DOZE

Must si vin 200-400 ml/hl

Doze de 200 ml/hl ≈1 g/l aciditate totală.

Doza maxima admisa legal: 400 ml/hl.

MOD DE UTILIZARE

Aplicare pe struguri:

A se adauga cantitatea totala corespunzatoare volumului de struguri, in cuva de receptie, dupa desciorchinare si zdrobire, in timpul presarii sau la macerare.

Aplicare pe must sau vin:

A se adauga cantitatea totala corespunzatoare volumului de must sau vin de tratat, asigurand omogenizarea totala.

Administrarea produsului cu o pompa de dozare asigura repartizarea uniforma a produsului.

ASPECT FIZIC

Lichid de culoarea chihlimbarului.

AMBALARE

Bidon de 24 kg, 1200 Kg.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

Acid L-Tartric (%)	39-41
pH	< 1
Densitate (g/mL)	1.17-1.19
Turbiditate (NTU)	<40
Metale grele (mg/kg)	
Pb (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	< 1
Specificatii microbiologice	
Numar total de germeni (UFC/g)	< 10 ³
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Absent

PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, in loc racoros si uscat, fara mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul, a se utiliza cat mai repede posibil.

A se consuma, de preferat, in maxim doi ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produsul este conform Codexului Oenologic International si Regulamentului European CE 606/2009.