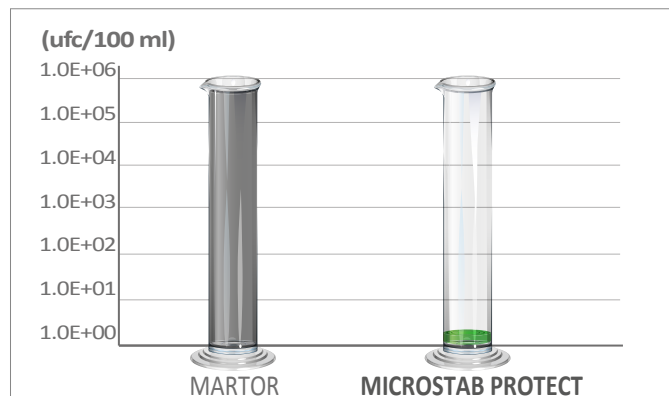


MICROSTAB PROTECT

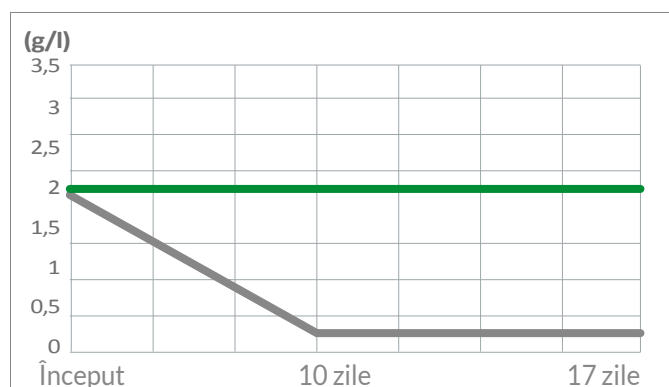
Reducerea microorganismelor și protecție antioxidantă.

Potrivit pentru vinuri ecologice.



Graficul 1.- Efectul asupra drojdiei *Brettanomyces* al tratamentului cu **Microstab PROTECT** (doză 20 g/hl) după 10 zile de contact, pe vin roșu (% v/v 14,35, pH 3,71, SO₂ fără 3mg/l, SO₂ total 39 mg/l, gluc+fruc 0,48 g/l).

*Noua rețetă are o eficacitate antimicrobiană ridicată împotriva *Brettanomyces*, reducând substanțial sau eliminând proporțiile acestei drojdiei contaminante.*



Graficul 2.- Evoluția conținutului de acid malic (g/l) al tratamentului cu **Microstab PROTECT** (doză 20 g/hl) după 17 zile de contact, pe vin roșu, % v/v 14,63, pH 3,71, SO₂ 0 mg/l liber, SO₂ 2 total 2 mg/l, acid malic 2,31 g/l, acid lactic 0,23

*Declanșarea întârziată a fermentației malolactice datorită utilizării de **Microstab PROTECT** (vinul MARTOR după 10 zile de la începerea studiului, finalizează fermentația malolactică).*

Această compoziție provine din rezultatele cercetărilor din cadrul proiectului WINEBALANCE „Îmbunătățirea structurii coloidale a vinului: Noi instrumente bioactive de interes”.



CARACTERISTICI

Preparat specific ce combină proprietățile antimicrobiene, antioxidante și antioxidative, ceea ce îl face un instrument eficient pentru reducerea nivelului de sulf în timpul vinificației.

- Reduce substanțial sau elimină cantitățile de *Brettanomyces*, reducând riscul de alterare din cauza prezenței acestei drojdiei contaminante. Reduce eficient cantitățile de *Brettanomyces* și de bacterii lactice. Ca oricare alt microbian, reducerea populațiilor depinde de încărcătura microbiologică inițială.
- Efect antioxidant ce protejează împotriva oxidării. Efect antioxidant natural, protejează fracțiunea aromatică și limitează rumenirea vinurilor.
- Inactivează catalizatorii de oxidare. Reduce activitatea enzimelor oxidative responsabile de oxidarea fenolilor.
- Reduce conținutul de metale (Fe și Cu).

COMPOZIȚIE

Tratarea fermentării blocate pentru a evita consumul de zaharuri din must de către bacteriile lactice (amidon lactic) și pentru a reduce riscul de creștere a acidității volatile.

Finalul fermentării alcoolice pentru controlul încărcăturii microbiene, protecția aromelor și întârzierea evoluției vinurilor.

Controlul fermentării malolactice (MLF): întârzie sau inhibă fermentația malolactică. După decantare, este posibilă dezvoltarea fermentării malolactice după inocularea cu bacterii lactice.

» Întârzierea MLF după fermentația alcoolică în producția de vinuri roșii, permițând lucrul cu microoxigenarea.

» Inhibarea fermentării malolactice în producția de vinuri tinere albe și roșii pentru a păstra aciditatea.

Stabilitatea microbiologică a populației bacteriene din vinurile roșii după fermentația malo lactică, reducând doza de SO₂ utilizată în timpul conservării vinului.

Învechire pe drojdie și vin finit. Pentru controlul încărcăturii microbiene, protecția aromelor și întârzierea evoluției vinurilor.

Limpezirea musturilor și a vinurilor.

Reducerea conținutului de metale (Fe și Cu).

COMPOZIȚIE

Chitosan de origine fungică (*Aspergillus Niger*). Drojdie inactivă (*Saccharomyces cerevisiae*) cu putere antioxidantă ridicată (glutination). Tanin galic (*Caesalpinia spinosa*).

DOZĂ

Must sau vin	10-30 g/hl
--------------	------------

Doza maximă legală:

- Efect de limpezire (must/vin): 200g/hl
- Reducerea conținutului de metale grele (vin): 200g/hl
- Reducerea posibilităților contaminanți, ochratoxina A (vin): 1000g/hl
- Activitate antimicrobiană (vin): 20g/hl.

MOD DE UTILIZARE

1. Se resuspendă de 5 sau 10 ori greutatea sa în apă sau vin, cu agitare ușoară.
2. Se adaugă la volumul total de vin, asigurând omogenizarea. Asigurați-vă că temperatura vinului este > 12°C.
3. A se decanta la zece zile după tratament. În cazul aplicării în butoaie, acesta poate fi menținut în contact cu vinul până la golirea butoiului, caz în care se recomandă să nu se agite fundul.

ASPECT FIZIC

Pulbere fină de culoare crem.

AMBALAJ

Ambalaje de 1 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 889 (REV.1)

Umiditate (%)	< 10
pH	6.5-8.5
Specificații microbiologice	
Număr total (UFC/g)	< 1000
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Absență
Coliformi totali (UFC/g)	< 100

CONSERVARE

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

O dată deschis ambalajul, trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma de preferință: în termen de 3 ani de la ambalare.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codexul Oenologic Internațional și cu Regulamentul (UE) 2019/934