








**STABILISIERUNGSMITTEL**

# ENARTISSTAB MICRO

Zubereitung auf Basis von Chitosan speziell zur mikrobiologischen Stabilisierung von Wein.

	<p><b>ZUSAMMENSETZUNG</b> Chitosan aus <i>Aspergillus niger</i>, E300 L-Ascorbinsäure, E270 (+) - Milchsäure, E330 Zitronensäure</p>
	<p><b>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN</b> EnartisStab Micro ist ein Präparat auf Basis von Chitosan mit hoher antimikrobieller Aktivität. Der Produktionsprozess und die Aktivierung mit organischen Säuren erhöhen die Oberflächenladung von Chitosan und seine Fähigkeit, mit Zellen von Mikroorganismen zu interagieren, wodurch die Permeabilität der Zellmembranen verändert und der Zelltod verursacht wird. EnartisStab Micro reduziert die Bildung und erleichtert die Beseitigung einer großen Anzahl nativer Bakterien und Hefen, welche die organoleptischen Eigenschaften des Weins während der Alterung und / oder nach der Abfüllung verändern können: <i>Brettanomyces</i>, <i>Oenococcus</i>, <i>Lactobacillus</i>, <i>Acetobacter</i>, <i>Zygosaccharomyces</i> usw. EnartisStab Micro verbessert auch die Klärung und Filtrierbarkeit des Weins. Es erhöht die aromatische Reinheit durch Adsorption von Aromen, die von schädlichen Mikroorganismen erzeugt werden, wie flüchtige Phenole und Schwefelverbindungen. Es reduziert den Kupfer- und Eisengehalt und verbessert die Oxidationsbeständigkeit des Weins. Es reduziert den Gehalt an Ochratoxin A. EnartisStab Micro enthält keine Allergene oder Substanzen tierischen Ursprungs.</p>
	<p><b>ANWENDUNG</b> Für alle Weine von der Alterungsphase bis zur Vorbereitung der Abfüllung, wenn Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen verhindern und reduzieren möchten.</li> <li>den biologischen Säureabbau verzögern oder vermeiden möchten (nicht-allergene Alternative zu Lysozym).</li> <li>durch schädliche Mikroorganismen verursachte Geschmacksstörungen reduzieren möchten.</li> <li>Klärung und Filtrierbarkeit verbessern möchten.</li> </ul>
	<p><b>DOSIERUNG</b> Präventiv: 3 – 5 g / hL Kurativ: 10 – 15 g / hL. Bis zu 20 g / hl oder mehr, wenn falls erwünscht, zusätzlich zur antimikrobiellen Aktivität andere Effekte wie die Reduktion des Metallgehalts oder anderen Verunreinigungen erzielt werden sollen. Die Dosierungen variieren in Abhängigkeit von den Eigenschaften des Weins (pH-Wert, Trübung, mikrobielle Belastung usw.), der Zielsetzung, der Art der schädlichen Mikroorganismen und der Dauer der Behandlung. Maximale gesetzliche Dosis in der EU: 150 g / hL zur Reduktion von Schwermetallen. 750 g / hL zur Reduzierung vorhandener Verunreinigungen, insbesondere Ochratoxin A. 15 g / hL zur Reduzierung der Belastung durch unerwünschte Mikroorganismen.</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b> Lösen Sie EnartisStab Micro im Verhältnis 1:20 in Wasser oder Wein und mischen Sie es kontinuierlich, bis eine homogene Suspension erhalten wird. Während des Umpumpens gleichmäßig dem Wein zugeben, vorzugsweise mit einem Venturi-Rohr. 30 Minuten in Suspension halten. Das Produkt sollte mit dem gesamten Volumen des Weins in Kontakt kommen. Die Behandlungsdauer, hängt von der verwendeten Dosis und der mikrobiellen Belastung des Weins ab. Die antimikrobielle Wirkung beginnt in den ersten Stunden der Behandlung. Das Produkt kann nach dem zweiten und dritten Tag entfernt werden. Für optimale Ergebnisse, führen Sie 5 – 8 Tage nach Behandlungsbeginn den Abstich durch oder filtrieren Sie. Wenn EnartisStab Micro zur vorbeugenden Behandlung während der Reifung in Tanks oder Fässern</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p>verwendet wird, kann es monatelang mit Wein in Kontakt bleiben. In diesem Fall ist periodisches Mischen erforderlich, um das gesamte Volumen des Weins zu resuspendieren und damit die Wirksamkeit zu verbessern. Es wird empfohlen, routinemäßig chemische und mikrobiologische Analysen des Weins durchzuführen.</p> <p>Für weitere Informationen zu Dosierungen und Verwendungsmethoden von EnartisStab Micro, kontaktieren Sie das technische Team von Enartis.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNG</b> 0,5 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Geöffnete Verpackung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.</p>
	<p><b>KONFORMITÄT</b></p> <p>Das Produkt wurde aus Rohmaterial gefertigt, welches den folgenden Spezifikationen entspricht: Codex Oenologique International</p> <p>Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg (EU) 2019/934</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.