






ESTABILIZANTES

ENARTISSTAB MICRO

Preparado a base de quitosano específico para la estabilización microbiológica del vino.

	<p>COMPOSICIÓN Quitosano procedente de <i>Aspergillus niger</i>, E300 ácido L-ascórbico, E270 ácido (+) – láctico, E330 ácido cítrico.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisStab Micro es un preparado a base de quitosano con alta actividad antimicrobiana. La activación con ácidos orgánicos realizada durante la fase de producción incrementa la carga superficial de quitosano y aumenta su capacidad de interacción con las células microbianas, alterando la permeabilidad de su membrana celular y provocando su muerte. EnartisStab Micro reduce el desarrollo y facilita la eliminación de una gran cantidad de bacterias y levaduras autóctonas que pueden alterar las características organolépticas del vino durante su envejecimiento y/o después del embotellado: <i>Brettanomyces</i>, <i>Oenococcus</i>, <i>Lactobacillus</i>, <i>Acetobacter</i>, <i>Zygosaccharomyces</i>, etc. EnartisStab Micro también mejora la clarificación y la capacidad de filtración del vino; aumenta la limpieza aromática al adsorber sustancias malolientes de origen microbiológico como los fenoles volátiles y compuestos azufrados; reduce el contenido de cobre y hierro mejorando la resistencia del vino a la oxidación; reduce el contenido de ocratoxina A. EnartisStab Micro no contiene alérgenos ni sustancias de origen animal.</p>
	<p>APLICACIONES En todos los vinos desde la crianza hasta a la preparación para el embotellado con tal de</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevenir y reducir la carga de microorganismos no deseados. ▪ Retrasar o evitar la fermentación maloláctica (alternativa no alergénica a la lisozima). ▪ Reducir el contenido de compuestos malolientes de origen microbiano. ▪ Mejorar la clarificación y la filtrabilidad.
	<p>DOSIS Como prevención: 3 – 5 g/hL Como curación: 10 – 15 g/HL. Hasta 20 g/hL o más cuando se quiere, además de la actividad antimicrobiana, otros efectos como la reducción de metales u otros contaminantes.</p> <p>Las dosis varían en función de las características del vino (pH, turbidez, carga microbiana, etc.), el objetivo, la especie de microorganismos contaminantes, la duración del tratamiento.</p> <p>Dosis legal máxima en la UE: 150 g/hL para la reducción de metales pesados. 750 g/hL para la reducción de contaminantes presentes, en particular la ocratoxina A. 150 g/hL para la reducción de la carga de microorganismos no deseados.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver EnartisStab Micro en una proporción 1:20 en agua o vino, mezclando constantemente hasta obtener una suspensión homogénea. Agregar de forma uniforme al vino a tratar durante un remontado en circuito cerrado, preferiblemente mediante una bomba dosificadora o tubo Venturi. Mantener en suspensión durante 30 minutos. El tiempo de acción dependerá de la dosis empleada y de la carga microbiana del vino. El efecto antimicrobiano inicia en las primeras horas de tratamiento. El producto puede retirarse a partir del segundo y tercer día después de la adición. Para obtener mejores resultados, trasegar y/o filtrar el vino 5 – 8 días después del inicio del tratamiento. En el caso de utilizarlo como prevención durante la crianza en tanque o bodega, EnartisStab Micro puede permanecer en contacto con el vino durante meses. En este caso, es necesario un remontaje periódico para garantizar su acción en todo el volumen tratado. También se recomienda realizar regularmente análisis químicos y microbiológicos.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

0,5 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Consumir rápidamente.



CONFORMIDAD

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (UE) 2019/934

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.