



# ENARTIS STAB MICRO

## CLARIFICANTE SELECTIVO PARA EL CONTROL MICROBIOLÓGICO

### COMPOSICIÓN

Preparado a base de quitosano procedente de *A. niger* de materia prima CODEX y ácidos orgánicos (ácido cítrico, láctico y ascórbico).

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: granulado beige con ligero olor a levadura.

**Enartis Stab Micro** es un complejo soluble en el vino que establece interacción con los microorganismos del vino limitando su desarrollo y favoreciendo su floculación y eliminación. Favorece la limpieza y filtración del vino.

**Enartis Stab Micro** tiene un efecto de control de una amplia variedad de microorganismos, levaduras y bacterias no deseadas en el proceso de crianza ni antes del embotellado.

Se potencia su acción homogeneizándolo muy bien.

Elimina aromas indeseables producidos por microorganismos.

### LA ACCIÓN EN LA PRÁCTICA.

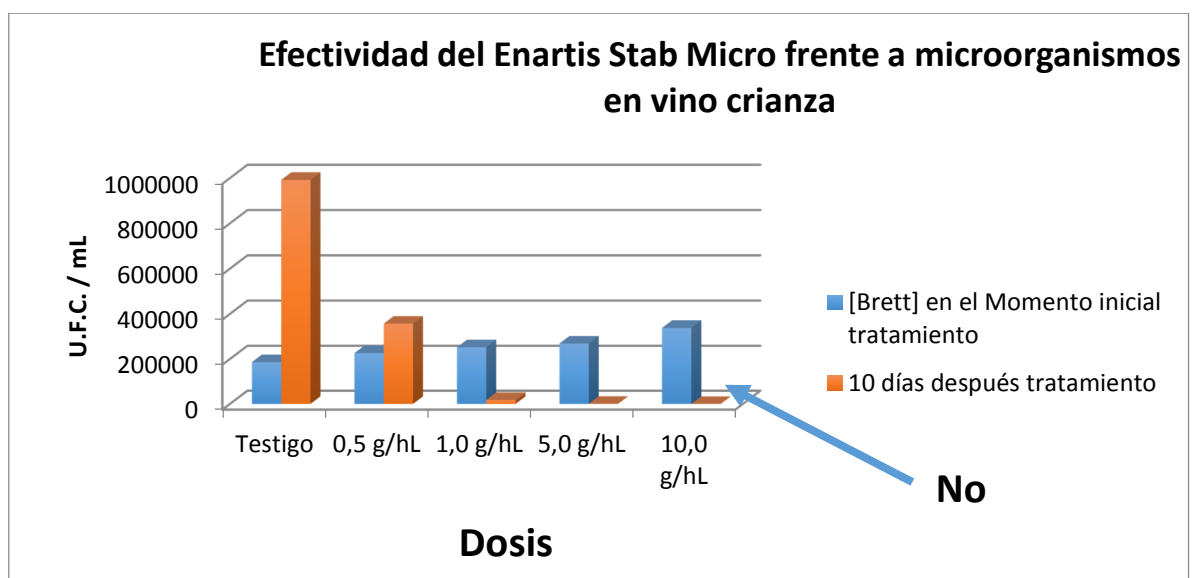
**Enartis Stab Micro** tiene un efecto determinante en el control de microorganismos.

*Merlot 2013 inoculado con varias cepas de *Brettanomyces bruxeliensis*.*

*7 días después no se ha manipulado hasta 45 días después. Universidad de Valencia.*

	U.F.C./mL	U.F.C./mL		
	Aplicación del tratamiento	Después de aplicación del tratamiento.		
	Muestra inicial	48 horas	7 días	45 días
Testigo	$3 \cdot 10^5$	$5 \cdot 10^5$	$5 \cdot 10^5$	$8,20 \cdot 10^4$
10 g/hL Stab Micro	$3 \cdot 10^5$	8	8	$1,70 \cdot 10^2$
20 g/hL Stab Micro	$3 \cdot 10^5$	2	1	$1,20 \cdot 10^2$

*Cabernet Sauvignon 2013 esterilizado y posteriormente inoculado con varias cepas de *Brettanomyces bruxeliensis*. Vinqiury-Enartis Wine Services.*



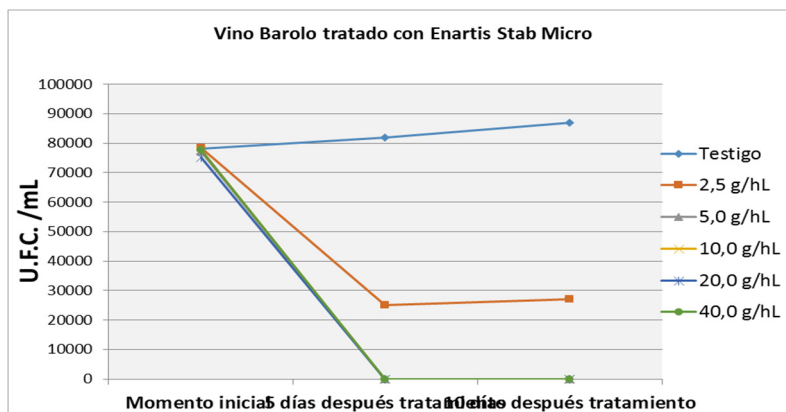


# ENARTIS STAB MICRO

*Cabernet Sauvignon que había sido contaminado con Brettanomyces bruxeliensis. Enartis Wine Service España 2014*

	Testigo	20 g/hL Fenol Free	10 g/hl Stab MICRO
4 – Etilfenol (µg/L)	394	270	303
4 – Etilguayacol (µg/L)	80	53	55
<b>Características sensoriales</b>	Sucio, aromas fenólicos. Debajo aparece fruta.	Más limpio. Elimina aromas fenólicos, aparece fruta pero poco intensa	Más limpio. Elimina aromas fenólicos,. Aparecen matices de fruta más intensos.
<b>Observaciones</b>	Umbrales de percepción olfativa: 4 – Etilfenol > 440 µg/L 4 – Etilfenol + 4 – Etilguayacol > 620 µg/L		

Barolo 2012 esterilizado y posteriormente inoculado con varias cepas de *Brettanomyces bruxeliensis*. Enartis Wine Service Italia 2014



## APLICACIONES

- En todos los vinos desde la crianza a la preparación para el embotellado.
- Reducción de la carga microbiana no deseada.
- Mejora de la limpieza y filtrabilidad.
- Reducción de los aromas indeseables producidos por microorganismos.

## DOSIS

2-15 g/hL. Dosis media aconsejada de 10 g/hL.

La dosis a utilizar es según la limpieza del vino, su carga y tipología microbiana, así como el tiempo de acción deseado.

## MODO DE EMPLEO

Disolver en agua o vino, agitando continuamente, en proporción 1:20. Mezclar bien evitando la formación de grumos. Adicionar de forma uniforme a la masa a tratar durante un remontado en circuito cerrado, preferiblemente mediante tubo Venturi. Mantener en suspensión durante 30 minutos para potenciar su acción.

El tiempo de acción dependerá de la dosis empleada y de la carga microbiana del vino.

El control microbiano se inicia en las primeras horas. Si se desea una buena clarificación trasegar, y/o filtrar si es necesario, el vino 5 a 8 días después.



# ENARTIS STAB MICRO

## ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 0,5 kg

Envase cerrado: consérvese en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado. Utilícese rápidamente. Atención: el producto tiende a absorber la humedad.

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 (CE) N. 606/2009