

ESTABILIZANTES

# ENARTISSTAB MICRO M

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



## COMPOSICIÓN

Quitosano procedente de *Aspergillus niger*, levadura inactivada, E270 ácido (+) – láctico, E300 ácido L-ascórbico.



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

EnartisStab Micro M 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 M fue creado específicamente para el tratamiento de mostos y vinos turbios. De hecho, en los líquidos turbios, los sólidos reaccionan con las cargas positivas del quitosano que, en consecuencia, pierde parte de su capacidad para atraer las células de los microorganismos. Ensayos prácticos demuestran que para esta aplicación, el uso de quitosano activado junto con quitina-glucano tiene mayor efecto microbicida que el quitosano solo. Los  $\beta$ -glucanos contenidos en las paredes celulares de la levadura inactivada actúan como clarificadores con los sólidos en suspensión y conservan el efecto antimicrobiano del quitosano.

EnartisStab Micro M 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: *Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Acetobacter*, *Zygosaccharomyces*, etc.

A las dosis recomendadas, su efecto sobre *Saccharomyces cerevisiae* y *Torulasporea delbrueckii* es insignificante y no afecta el curso normal de la fermentación alcohólica.

EnartisStab Micro M también absorbe ocratoxina A y elimina el cobre residual de los tratamientos del viñedo, reduciendo así el riesgo de anomalías fermentativas y oxidaciones; mejora la clarificación y la capacidad de filtración del mosto y vino; aumenta la limpieza aromática al adsorber sustancias malolientes de origen microbiológico como los fenoles volátiles y compuestos azufrados.

EnartisStab Micro M no contiene alérgenos ni sustancias de origen animal.



## APLICACIONES

- Tratamiento de mostos y vinos para reducir la población de microorganismos no deseados.
- Control de la FML: alternativa no alérgica a la lisozima, puede usarse para retrasar o inhibir la fermentación maloláctica.
- En el *pie de cuve* y durante la toma de espuma reduce la presencia de levaduras no-*Saccharomyces* y bacterias.
- En el caso de fermentación espontánea, favorece la prevalencia de levadura *Saccharomyces* sobre no-*Saccharomyces*.
- Reduce el uso de SO<sub>2</sub> al reemplazarlo como agente antimicrobiano y antioxidante en la fase fermentativa.
- Al final de la fermentación alcohólica o maloláctica, reduce la población microbiana y mejora la clarificación.
- Previene la formación de compuestos de origen microbiológico que pueden disminuir la calidad organoléptica del vino (acidez volátil, compuestos azufrados, fenoles volátiles, etc.).
- En el tratamiento de mostos producidos con uvas botritizadas, reduce los efectos de la lacasa.

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.



### DOSIS

- En mosto para reducir la carga microbiana, para eliminar el cobre residual de los tratamientos en viñedo, como alternativa a la lisozima, para reducir el contenido de ocratoxina A: 10 – 40 g/hL.
- En el caso de ralentizaciones o paradas de fermentación para controlar el desarrollo de microorganismos no deseados y reducir el contenido de cobre (posible causa de estas anomalías fermentativas): 25 – 40 g/hL.
- En vino para controlar bacterias y levaduras salvajes, para reducir el contenido de metales pesados o contaminantes: 10 – 30 g/hL.

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.

Dosis legal máxima en la UE:

200 g/hL para la reducción de metales pesados.

1000 g/hL para la reducción de contaminantes presentes, en particular la ocratoxina A.

20 g/hL para la reducción de la carga de microorganismos no deseados.

### MODO DE EMPLEO

Disolver EnartisStab Micro M en una proporción 1:20 en agua, mosto o vino, mezclando constantemente hasta obtener una suspensión homogénea. Agregar de forma uniforme al mosto o vino a tratar durante un remontado, preferiblemente mediante una bomba dosificadora o tubo Venturi. Mantener en suspensión durante 30 minutos.

EnartisStab Micro M actúa por contacto: mantenerlo en suspensión favorece su efecto en todo el volumen tratado. Una vez retirado, el mosto o vino deja de estar protegido de eventuales contaminaciones microbianas.

#### *Mosto blanco o rosado*

EnartisStab Micro M se puede aplicar al mosto antes del desfangado estático (recomendado en caso de uvas afectadas por patógenos) o después de la flotación. Su presencia en el mosto durante la fermentación alcohólica no altera su curso normal.

#### *Mosto tinto*

Aplicar durante el llenado del tanque. La presencia de EnartisStab Micro M en el mosto durante la fermentación alcohólica no altera su curso normal.



#### *Fermentación ralentizada o parada*

Agregar al mosto/vino. A menudo esto es suficiente para reiniciar la fermentación. En el caso que la fermentación no se reanude espontáneamente, dejar EnartisStab Micro M en contacto con el mosto/vino durante 24 horas, luego trasegar y proceder con una nueva inoculación.

#### *Conservación de vinos y mostos en bodega*

Resuspender periódicamente EnartisStab Micro M para renovar la acción antimicrobiana en todo el volumen.

#### *Control de la fermentación maloláctica (alternativa a la lisozima)*

EnartisStab Micro M puede ser aplicado en fermentación cuando todavía hay 10 – 15 g/L de azúcar residual o cuando se completa la fermentación alcohólica, después del primer trasego. Mantener en suspensión durante al menos 30 minutos. Los remontajes diarios aumentan su efectividad. 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.

Cuando el objetivo es evitar la fermentación maloláctica durante la fase de crianza, EnartisStab Micro M puede permanecer en contacto con el vino durante meses. El remontaje periódico es necesario para garantizar la protección antimicrobiana en todo el volumen del vino. Se recomienda realizar regularmente análisis químicos y microbiológicos.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis



Via San Cassiano 99

28069 San Martino, Trecate NO, Italia

Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347

vino@enartis.it

[www.enartis.com](http://www.enartis.com)

	Para obtener más información sobre las dosis y los métodos de uso de EnartisStab Micro M, póngase en contacto con el equipo técnico de Enartis.
	<b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg – 10 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.
	<b>CONFORMIDAD</b> 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.