

## ESTABILIZANTES MICROBIOLÓGICOS

# 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, ácido láctico, ácido ascórbico.



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

EnartisStab MICRO M es un preparado a base de quitosano con alta actividad antimicrobiana debido a la activación con ácidos orgánicos que se realiza durante la fase de producción, que incrementa la carga superficial de quitosano y aumenta su capacidad de interacción con los microorganismos, alterando la permeabilidad de su membrana celular y provocando su muerte.

EnartisStab MICRO M reduce el desarrollo y facilita la eliminación de una gran cantidad de levaduras y bacterias contaminantes (como *Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Acetobacter*, *Zygosaccharomyces*, etc.) que pueden impedir el correcto desarrollo de la fermentación alcohólica y alterar las características organolépticas del vino durante su envejecimiento y/o después del embotellado.

EnartisStab MICRO M se ha creado específicamente para el tratamiento de mostos y vinos turbios. Los sólidos en suspensión reaccionan con las cargas positivas del quitosano mermando su capacidad de interacción con los contaminantes. Sin embargo, EnartisStab MICRO M se ha formulado para contrarrestar este efecto y potenciar su actividad antimicrobiana. A las dosis recomendadas, 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. Su uso mejora los procesos de clarificación y la filtrabilidad del mosto y el vino, además de aumentar la limpieza aromática al reducir el crecimiento de poblaciones microbiológicas indeseables.





EnartisStab MICRO M no contiene alérgenos ni sustancias de origen animal y representa una alternativa viable al SO<sub>2</sub> para el control microbiano.



### APLICACIONES

- Reducción de la población de microorganismos no deseados en mostos y vinos.
- Control de la FML: alternativa no alergénica a la lisozima, puede usarse para retrasar o inhibir la fermentación maloláctica.
- Ralentizaciones o paradas de fermentación.
- Al final de la fermentación alcohólica o maloláctica, para estabilizar microbiológicamente el vino.
- Reducción del uso de SO<sub>2</sub> al reemplazarlo como agente antimicrobiano.
- 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 *pie de cuve* y durante la toma de espuma reduce la presencia de bacterias y levaduras contaminantes non-*Saccharomyces*.
- Para eliminar y reducir los olores relacionados con la formación de fenoles volátiles, recomendamos utilizarlo en sinergia con Fenol Free.

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.

	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En mosto para reducir la carga microbiana: 5 – 10 g/hL</li> <li>▪ En vino para controlar y reducir la carga microbiana: 5 – 20 g/hL.</li> <li>▪ Para reducir la población de <i>Brettanomyces bruxellensis</i>: 5 -12 g/hL.</li> <li>▪ En el caso de ralentizaciones o paradas de fermentación, para controlar el desarrollo de microorganismos: 5 –10 g/hL.</li> <li>▪ En vino, para reducir el contenido de metales: 10 – 50 g/hL.</li> <li>▪ En vino, para reducir el contenido de ocratoxina A: 20 – 100 g/hL.</li> </ul> <p>Las dosis pueden variar en función de las características del vino (pH, turbidez, carga microbiana, etc.), el objetivo, la especie de microorganismos contaminantes o la duración del tratamiento.</p> <p><i>Dosis legal máxima en la UE:</i>          20 g/hL para la reducción de la carga de microorganismos no deseados.          200 g/hL para la reducción de metales pesados.          1000 g/hL para la reducción de contaminantes presentes, en particular la ocratoxina A.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Disolver EnartisStab MICRO M en un volumen de agua, mosto o vino equivalente a 20 veces su peso, 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.</p> <p>EnartisStab MICRO M se puede aplicar durante la estabulación, antes del desfangado estático o después de la flotación; también durante la fermentación alcohólica (cuando hay 10 - 15 g/L de azúcar residual) o al final, después del primer trasego.</p> <p>En caso de ralentización o parada de fermentación, dejar EnartisStab MICRO M en contacto con el mosto/vino durante 24 horas y trasegar antes de continuar con el protocolo establecido por el equipo técnico de Enartis.</p> <p>Para reducir carga microbiana en vino, recomendamos 10 días de contacto, después el vino tratado debe ser trasegado y separado de sus lías. En tratamientos preventivos, el producto puede dejarse en contacto con el vino. 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.</p> <p>Se recomienda realizar regularmente análisis químicos y microbiológicos. 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.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>1 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b></p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:          Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:          Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones.</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.