








ESTABILIZANTES

ENARTISSTAB MICRO ZERO

Estabilización microbiológica. Prevención de la fermentación maloláctica.

	<p>COMPOSICIÓN</p> <p>E297 ácido fumárico, quitosano procedente de <i>Aspergillus niger</i> activado con ácidos orgánicos (E330, E300, E270), corteza de levadura y mezcla de tanino gálico, elágico y condensado.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisStab Micro Zero tiene alta actividad frente a microorganismos gracias a la acción sinérgica de sus componentes: antimicrobiana, bactericida y bacteriostática.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El tanino con poder microbiostático induce un medio desfavorable para el microorganismo. ▪ El quitosano activado, modifica la permeabilidad de membrana celular de las bacterias. ▪ El ácido fumárico, gracias a la acción del quitosano, entra en el interior de la bacteria, provocando su muerte. <p>EnartisStab Micro Zero controla de forma efectiva el desarrollo de bacterias lácticas y algunas levaduras como las <i>Brettanomyces</i>, así como algunas <i>Non- Sacchomyces</i>.</p> <p>No tiene incidencia frente a levaduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> activas a las dosis propuestas.</p> <p>El ácido fumárico está admitido a dosis de hasta 600 ppm, que es cercano al límite de su solubilidad en el vino. Su actividad antibacteriana es efectiva a dosis máximas, lo que no siempre está de acuerdo con las dosis enológicas debido a su poder acidulante, que no siempre es positivo. EnartisStab Micro Zero potencia la acción del ácido fumárico, permitiendo su uso a dosis menores, haciéndolo viable en condiciones enológicas.</p> <p>EnartisStab Micro Zero proporciona protección frente a la oxidación química y la oxidación enzimática.</p> <p>EnartisStab Micro Zero no contiene alérgenos ni sustancias de origen animal.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Control de la FML: Inhibe la realización de la fermentación maloláctica. ▪ Al final de la fermentación alcohólica, reduce la población microbiana. ▪ Control de <i>Brettanomyces</i>. ▪ Posibilita la reducción en el uso del SO₂ al reemplazarlo como agente antimicrobiano y antioxidante en la conservación. ▪ Previene la formación de compuestos de origen microbiológico que pueden disminuir la calidad organoléptica del vino (acidez volátil, compuestos azufrados, fenoles volátiles, etc.).
	<p>DOSIS</p> <p>Dosis preventiva en vino: 20 – 40 g/hL</p> <p>Dosis curativa: 40 a 60 g/hL</p> <p>Las dosis efectivas varían en función de las características del vino (temperatura, pH, turbidez, carga y tipología microbiana, etc.), el objetivo enológico, la especie de microorganismos contaminantes, la duración del tratamiento, la puesta en contacto y solubilidad.</p> <p>Dosis legal máxima en la UE: 80 g/hL.</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.

	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>Disolver EnartisStab Micro Zero en una proporción 1:20 en vino, mezclando constantemente hasta obtener una suspensión homogénea. Agregar de forma uniforme al vino a tratar durante un remontado, preferiblemente mediante una bomba dosificadora o tubo Venturi. Mantener en suspensión durante 30 – 60 minutos.</p> <p>EnartisStab Micro Zero actúa por contacto e incluso protege el vino tras su eliminación: mantenerlo en suspensión periódicamente favorece su efecto en todo el volumen tratado.</p> <p>Resuspender periódicamente EnartisStab Micro Zero para renovar la acción antimicrobiana en todo el volumen.</p> <p>Cuando el objetivo es evitar la fermentación maloláctica, EnartisStab Micro Zero puede permanecer en contacto con el vino durante meses. El remontaje periódico del primer mes es conveniente para garantizar la protección antimicrobiana en todo el volumen del vino. En algunos casos es necesario suplementar la dosis. Se recomienda realizar regularmente análisis químicos y microbiológicos.</p> <p>Para obtener más información sobre las dosis y los métodos de uso de EnartisStab Micro Zero, póngase en contacto con el equipo técnico de Enartis.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>2,5 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Consumir rápidamente.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:</p> <p>Reg. (UE) 231/2012</p> <p>Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:</p> <p>Reg. (UE) 2019/934 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.