



ENARTIS STAB MICRO

CHIARIFICANTE SELETTIVO PER IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO

COMPOSIZIONE

Complesso a base di chitosano ottenuto da *Aspergillus niger* ed acidi organici (acido citrico, acido lattico e acido ascorbico).

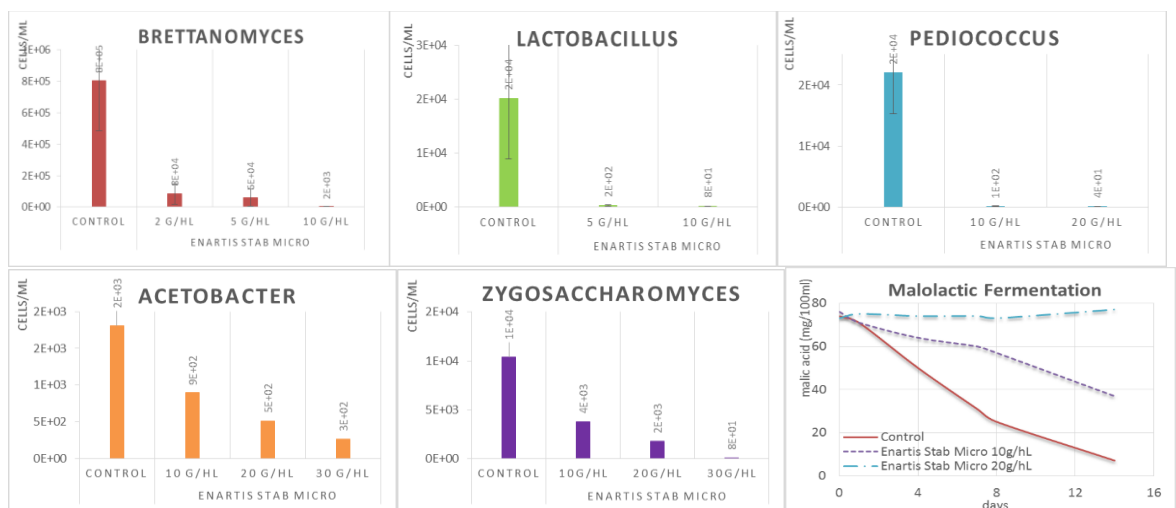
CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli beige-nocciola con debole odore di lievito.

ENARTIS STAB MICRO è un formulato a base di chitosano ottenuto da *Aspergillus niger*, con elevata attività antimicrobica. L'attivazione con acidi organici attuata in produzione, aumenta la carica superficiale del chitosano e ne accresce la capacità di interagire con le cellule microbiche.

ENARTIS STAB MICRO riduce lo sviluppo e facilita la rimozione di un gran numero di batteri e lieviti indigeni che possono causare l'alterazione organolettica del vino durante il suo affinamento e/o dopo imbottigliamento.

ENARTIS STAB MICRO, inoltre migliora la chiarifica e la filtrabilità del vino; aumenta la pulizia olfattiva coadiuvando la rimozione di composti maleodoranti; riduce il contenuto di metalli pesanti; in particolare rame e ferro; riduce il contenuto di ocratossina A.



APPLICAZIONI

Durante l'affinamento fino alla preparazione per l'imbottigliamento di ogni genere di vino per

- Prevenire e ridurre la carica di microrganismi indesiderati.
- Ritardare o evitare la fermentazione malolattica (alternativa allergen-free al lisozima).
- Ridurre il contenuto di composti maleodoranti di origine microbica.
- Migliorare la chiarifica e la filtrabilità.

DOSI

2-15 g/hl.

La dose varia in funzione delle caratteristiche del vino (pH, torbidità..), la specie di microrganismo contaminante, la durata del trattamento. Si consiglia di effettuare prove preventive di laboratorio per determinare la dose da utilizzare.

Come preventivo: 3-5 g/hL

Curativo 10-15 g/hL

Dose legale massima in UE:

100 g/hL per la riduzione del contenuto di metalli pesanti.

500 g/hL per la riduzione di contaminanti presenti, in particolare l'ocratossina A.

10 g/hL per la riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



ENARTIS STAB MICRO

MODALITA' D'USO

Sciogliere Enartis Stab Micro in 20 parti di acqua o vino. Mescolare bene evitando la formazione di grumi. Aggiungere la soluzione al vino in modo uniforme durante un rimontaggio al chiuso, preferibilmente tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Mantenere in sospensione per 30 minuti. Il tempo d'azione dipende dalla dose utilizzata e dalla carica microbica del vino. L'effetto antimicrobico incomincia nelle prime ore di trattamento. Per una buona riuscita, travasare e/o filtrare 5-8 giorni dopo l'inizio del trattamento.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

0,5 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.
Consumare rapidamente. Attenzione: prodotto igroscopico.

Prodotto composto da materie prime con caratteristiche conformi a:
Codex Œnologique international

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) n. 606/2009