






STABILIZZANTI

ENARTISSTAB MICRO

Formulato a base di chitosano specifico per la stabilizzazione microbiologica dei vini.

	<p>COMPOSIZIONE Chitosano ottenuto da <i>Aspergillus niger</i>, E300 acido l-ascorbico, E270 acido(+)- lattico, E330 acido citrico.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisStab Micro è un formulato con elevata attività antimicrobica, a base di chitosano. L'attivazione con acidi organici fatta in fase di produzione amplifica la carica superficiale del chitosano e ne aumenta la capacità di interagire con le cellule microbiche, di cui altera la permeabilità della membrana cellulare e causa la morte. EnartisStab Micro riduce lo sviluppo e facilita l'eliminazione di un gran numero di batteri e lieviti indigeni che possono alterare le caratteristiche organolettiche del vino durante il suo affinamento e/o dopo imbottigliamento: <i>Brettanomyces</i>, <i>Oenococcus</i>, <i>Lactobacillus</i>, <i>Acetobacter</i>, <i>Zygosaccharomyces</i> ecc. . EnartisStab Micro, inoltre migliora la chiarifica e la filtrabilità del vino; aumenta la pulizia olfattiva adsorbendo sostanze maleodoranti d'origine microbiologica come fenoli volatili e composti solforati; riduce il contenuto di rame e ferro migliorando la resistenza del vino all'ossidazione; riduce il contenuto di ocratossina A . EnartisStab Micro non contiene né allergeni né sostanze di origine animale.</p>
	<p>APPLICAZIONI Durante l'affinamento fino alla preparazione per l'imbottigliamento di ogni genere di vino per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
	<p>DOSI Come preventivo: 3-5 g/hL Come curativo 10-15 g/hL. Fino a 20 g/hL o più quando oltre all'azione antimicrobica si desiderano altri effetti come riduzione dei metalli o altri contaminanti.</p> <p>La dose varia in funzione delle caratteristiche del vino (pH, torbidità, carica microbica ecc.), l'obiettivo, la specie di microrganismo contaminante, la durata del trattamento.</p> <p>Dose massima legale nella UE: 150 g/hL per la riduzione del contenuto di metalli pesanti. 750 g/hL per la riduzione di contaminati presenti, in particolare l'ocratossina A. 15 g/hL per la riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere EnartisStab Micro in 20 parti di acqua o vino, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. 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. Il prodotto può essere rimosso a partire dal secondo – terzo giorno dopo l'aggiunta. Per una migliore riuscita, travasare e/o filtrare 5-8 giorni dopo l'inizio del trattamento. In caso di impiego come preventivo durante l'affinamento in vasca, botte o barrique, EnartisStab Micro M può rimanere in contatto con il vino per mesi. In questo caso, rimontaggi periodici sono necessari per assicurare la sua azione in tutto il volume trattato. Si raccomanda inoltre, di effettuare regolarmente analisi chimiche e microbiologiche.</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.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

0.5 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente.

**CONFORMITÀ**

Prodotto a base di materie prime conformi a:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (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.