








STABILIZZANTI

ENARTISSTAB MICRO M

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

	<p>COMPOSIZIONE Chitosano ottenuto da <i>Aspergillus niger</i>, lievito inattivato, E270 acido(+)- lattico, E300 acido l-ascorbico.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisStab Micro M 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 positiva 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 M è stato creato specificamente per il trattamento di mosti e vini torbidi. Nei liquidi torbidi, infatti, i solidi reagiscono con le cariche positive del chitosano che di conseguenza perde parte della sua capacità di attrarre le cellule dei microrganismi. Prove pratiche dimostrano che per questa applicazione l'uso del chitosano attivato congiuntamente a chitina-glucano ha un effetto microcida migliore del solo chitosano. I β-glucani contenuti nelle pareti cellulari del lievito inattivato agiscono da chiarificanti con i solidi in sospensione e preservano l'effetto antimicrobico del chitosano.</p> <p>EnartisStab Micro M riduce lo sviluppo e facilita l'eliminazione di un gran numero di batteri e lieviti indigeni che possono alterare le caratteristiche organolettiche del vino: <i>Brettanomyces</i>, <i>Oenococcus</i>, <i>Pediococcus</i>, <i>Lactobacillus</i>, <i>Acetobacter</i>, <i>Zygosaccharomyces</i> ecc. Alle dosi raccomandate, il suo effetto su <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e <i>Torulasporea delbrueckii</i> è insignificante e non influisce sul normale andamento della fermentazione alcolica. EnartisStab Micro M inoltre, adsorbe l'ocratossina A e rimuove il rame residuo dai trattamenti in vigneto, riducendo così il rischio di anomalie fermentative e ossidazione; migliora la chiarifica e la filtrabilità di mosto e vino; aumenta la pulizia olfattiva adsorbendo sostanze maleodoranti di origine microbiologica come fenoli volatili e composti solforati. EnartisStab Micro M non contiene allergeni né sostanze di origine animale.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trattamento di mosti e vini per ridurre la popolazione di microrganismi indesiderati. ▪ Controllo della FML: alternativa non allergenica al lisozima, può essere utilizzato ritardare o inibire la fermentazione malolattica. ▪ Nel <i>pie'de cuve</i> e durante la presa di spuma riduce la presenza di lieviti non-<i>Saccharomyces</i> e di batteri. ▪ In caso di fermentazione spontanea, favorisce la prevalenza dei lieviti <i>Saccharomyces</i> sui non-<i>Saccharomyces</i>. ▪ Riduce l'uso di SO₂ sostituendola come agente antimicrobico e antiossidante nella fase pre-fermentativa. ▪ A fine fermentazione alcolica o malolattica riduce la popolazione microbica e migliora la chiarifica. ▪ Previene la formazione di composti di origine microbiologica che possono diminuire la qualità organolettica del vino (acidità volatile, composti solforati, fenoli volatili ecc.). ▪ Nel trattamento di mosti ottenuti da uve botryzzate, riduce gli effetti della laccasi.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In mosto per ridurre la carica microbica, per eliminare il rame residuo dai trattamenti in vigneto, come alternativa al lisozima, per ridurre il contenuto in ocratossina A: 10-40 g/hL. ▪ In caso di rallentamento o arresto di fermentazione per controllare lo sviluppo di microrganismi indesiderati e per ridurre il contenuto di rame, possibile causa dell'anomalia fermentativa: 25-40 g/hL. ▪ In vino per controllare batteri e lieviti selvaggi, per ridurre il contenuto di metalli pesanti o contaminanti: 10-30 g/hL.

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>La dose varia in funzione delle caratteristiche del mosto o 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: 200 g/hL per la riduzione del contenuto di metalli pesanti. 1000 g/hL per la riduzione di contaminati presenti, in particolare l'ocratossina A. 20 g/hL per la riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Disperdere EnartisStab Micro M in 20 parti di acqua, mosto o vino, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Aggiungere la sospensione al mosto o vino in modo uniforme durante un rimontaggio, preferibilmente tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Mantenere in sospensione per 30 minuti.</p> <p>EnartisStab Micro M agisce per contatto: mantenerlo in sospensione permette di beneficiare del suo effetto in tutto il volume trattato. Una volta rimosso, il vino o il mosto non sono più protetti da eventuali successive contaminazioni microbiche.</p> <p><i>Mosto bianco o rosato</i> EnartisStab Micro M può essere aggiunto al mosto prima della sfeccatura statica (consigliato in caso di uve affette da patogeni) o dopo la flottazione. La sua presenza nel mosto durante la fermentazione alcolica non ne altera il normale andamento.</p> <p><i>Mosto rosso</i> Aggiungere durante il riempimento della vasca. La presenza di EnartisStab Micro M nel mosto durante la fermentazione alcolica non ne altera il normale andamento.</p> <p><i>Fermentazione rallentata o in arresto</i> Aggiungere al mosto/vino. Spesso questo è sufficiente a far ripartire la fermentazione. In caso la fermentazione non riprenda spontaneamente, lasciare EnartisStab Micro M in contatto con il mosto/vino per 24 ore dopodichè travasare e procedere con un nuovo inoculo.</p> <p><i>Conservazione in cantina di vini e mosti</i> Risospendere periodicamente EnartisStab Micro M per rinnovare l'azione antimicrobica in tutto il volume.</p> <p><i>Controllo della fermentazione malolattica (alternativo al lisozima)</i> EnartisStab Micro M può essere aggiunto in fermentazione quando ci sono ancora 10-15 g/L di zucchero residuo o a fermentazione alcolica ultimata, dopo il primo travaso. Mantenere EnartisStab Micro M in sospensione per almeno 30 minuti. Rimontaggi quotidiani aumentano la sua efficacia. L'effetto antimicrobico inizia nelle prime ore del trattamento. Il prodotto può essere rimosso a partire dal secondo – terzo giorno dopo l'aggiunta. Quando l'obiettivo è evitare la fermentazione malolattica in fase di affinamento, EnartisStab Micro M può rimanere in contatto con il vino per mesi. Rimontaggi periodici sono necessari per assicurare la protezione antimicrobica in tutto il volume di vino. Si raccomanda di effettuare analisi chimiche e microbiologiche periodiche.</p> <p>Per maggiori informazioni su dosaggi e modalità d'impiego di EnartisStab Micro M, rivolgersi allo Team Tecnico di Enartis.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg – 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</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.