



STAB MICRO M

CHIARIFICANTE SELETTIVO PER IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO DAL MOSTO ALLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

COMPOSIZIONE

Prodotto a base di chitosano ottenuto da *Aspergillus niger*, scorze di lievito purificate, E300 acido L-ascorbico, E270 acido L-lattico.

CARATTERISTICHE GENERALI

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

STAB MICRO M è un chiarificante con attività antimicrobica che controlla la crescita di un elevato numero di lieviti non-*Saccharomyces* e di batteri indesiderati presenti nel mosto e nel vino, ne facilita la flocculazione e rimozione ed ha un effetto antimicrobico sinergico con l'SO₂.

STAB MICRO M è stato creato specificamente per il trattamento di liquidi torbidi. Le scorze di lievito purificate ricche in β-glucani formano una rete protettiva che migliora l'effetto antimicrobico del chitosano e la capacità di reagire con i microrganismi.

STAB MICRO M inibisce la crescita di un elevato numero di microrganismi agendo mediante contatto durante la sospensione. La CO₂ prodotta in fermentazione aiuta l'attività del prodotto. Una buona omogeneizzazione iniziale aumenta la sua efficacia.

Alle dosi raccomandate, il suo effetto su *Saccharomyces cerevisiae* è insignificante e non influisce sul normale andamento della fermentazione alcolica.

STAB 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.

STAB MICRO M non contiene allergeni e non deve essere indicato etichetta.

APPLICAZIONI

- *Mosti bianchi, rossi e rosati*: riduzione dei microrganismi indesiderati.
- *Controllo della FML*: alternativa non allergenica al lisozima, può essere utilizzato per ridurre la crescita dei batteri malolattici e di conseguenza ritardare o inibire la fermentazione malolattica stessa.
- *Pied de cuve*: riduce la contaminazione di lieviti non-*Saccharomyces* e di batteri.
- *Presa di spuma*: controllo della contaminazione microbica durante la presa di spuma.
- *Fermentazione spontanea*: favorisce la prevalenza dei lieviti *Saccharomyces* sui non-*Saccharomyces*.
- *Riduzione dell'aggiunta di SO₂*: azione sinergica con l'SO₂ come agente antimicrobico nella fase pre-fermentativa.
- *Fine della fermentazione alcolica*: riduce la popolazione di microrganismi indesiderati e migliora la chiarifica.
- *Prevenzione degli off-flavours*: previene la crescita di microrganismi che possono produrre acidità volatile o altri composti che possono influenzare l'aroma del vino.

DOSI

- *Nei mosti bianchi, rossi e rosati* per ridurre la popolazione di microrganismi indesiderati, 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.

Le dosi variano in funzione della pulizia del mosto o del vino, la specie di microrganismo contaminante, la durata del trattamento.

Dose legale massima in UE:

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

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

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



STAB MICRO M

MODALITA' D'USO

Preparazione del prodotto: disperdere **STAB MICRO M** in 20- 30 parti di mosto, vino o acqua. Mescolare bene evitando la formazione di grumi. Aggiungere la soluzione al mosto o al vino in modo uniforme durante un rimontaggio, preferibilmente tramite tubo Venturi. Mantenere in sospensione per 30 minuti.

Mosti bianchi e rosati: aggiungere 10-30 g/hL durante la chiarifica o, meglio, prima dell'inoculo. Enartis Stab Micro M accelera e migliora anche la chiarifica.

Mosti rossi: aggiungere 15-25 g/hL all'inizio della macerazione (raccomandato in caso di macerazione prefermentativa) o 8-12 ore dopo l'inoculo e fare un rimontaggio. Il prodotto agisce durante la fermentazione e verrà rimosso insieme alle fecce alla fine della fermentazione alcolica.

Come alternativa al lisozima:

VINO BIANCO:

Fine della fermentazione alcolica: eliminare le fecce grossolane con un travaso e aggiungere 15 g/hL di **STAB MICRO M** – quando lo scopo è ritardare la fermentazione malolattica – 25g/hL – quando lo scopo è evitare la fermentazione malolattica. Mantenere 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. Il tempo di contatto dipende dal dosaggio, dalla torbidità del vino e dal livello di contaminazione. **STAB MICRO M** agisce per contatto mentre è in sospensione. Una volta che il prodotto viene rimosso, il vino non è più protetto e la fermentazione malolattica può essere regolarmente avviata inoculando i batteri.

Quando l'obiettivo è evitare la fermentazione malolattica, **STAB MICRO M** può rimanere in contatto con il vino per mesi. Rimontaggi periodici possono prolungarne l'efficacia. Si raccomanda di effettuare analisi chimiche e microbiologiche periodiche per prevenire l'avvio della malolattica e di mantenere il contenuto di SO₂ molecolare intorno a 0.5 mg/L.

VINO ROSSO:

Fine della fermentazione alcolica: svinare e aggiungere 15 g/hL di **STAB MICRO M**. Dopo 48-72 ore, travasare – e aggiungere 10 g/hL di **STAB MICRO M** - quando lo scopo è ritardare la fermentazione malolattica – 25g/hL – quando lo scopo è evitare la fermentazione malolattica. Mantenere in sospensione per almeno 30 minuti. Rimontaggi quotidiani aumentano la sua efficacia. L'effetto antimicrobico inizia nelle prime ore di trattamento. Il prodotto può essere rimosso a partire dal secondo – terzo giorno dopo l'aggiunta. Il tempo di contatto dipende dal dosaggio, dalla torbidità del vino e dal livello di contaminazione. **STAB MICRO M** agisce per contatto mentre è in sospensione. Una volta che il prodotto viene rimosso, il vino non è più protetto e la fermentazione malolattica può essere regolarmente avviata inoculando i batteri.

Quando l'obiettivo è evitare la fermentazione malolattica, **STAB MICRO M** può rimanere in contatto con il vino per mesi. Rimontaggi periodici possono prolungarne l'efficacia. Si raccomanda di effettuare analisi chimiche e microbiologiche periodiche per prevenire l'avvio della malolattica e di mantenere il contenuto di SO₂ molecolare intorno a 0.5 mg/L.

Conservazione in cantina di vini e mosti: trattare con 10-20 g/hL di **STAB MICRO M** e risospendere periodicamente per rinnovare l'azione antimicrobica del prodotto.

Pied de cuve: utilizzare 15 – 30 g/hL del *pied de cuve*.

Rallentamenti o arresti di fermentazione: aggiungere 25-40 g/hL. Travasare le fecce e riavviare la fermentazione inoculando i batteri

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 kg – 10 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.