



# ENARTIS STAB MICRO

## CLARIFICANTE SELETIVO PARA O CONTROLO MICROBIOLÓGICO

### COMPOSIÇÃO

Produto complexo à base de quitosano produzido a partir do fungo *Aspergillus niger* e ácidos orgânicos (ácido cítrico, ácido láctico e ascórbico).

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: granulado bege com ligeiro odor a levedura.

**ENARTIS STAB MICRO** atua sobre os microrganismos do vinho, reduzindo o seu desenvolvimento promovendo a sua eliminação e precipitação. Melhora a limpidez e a filtrabilidade do vinho.

Favorece a clarificação e a filtração do vinho.

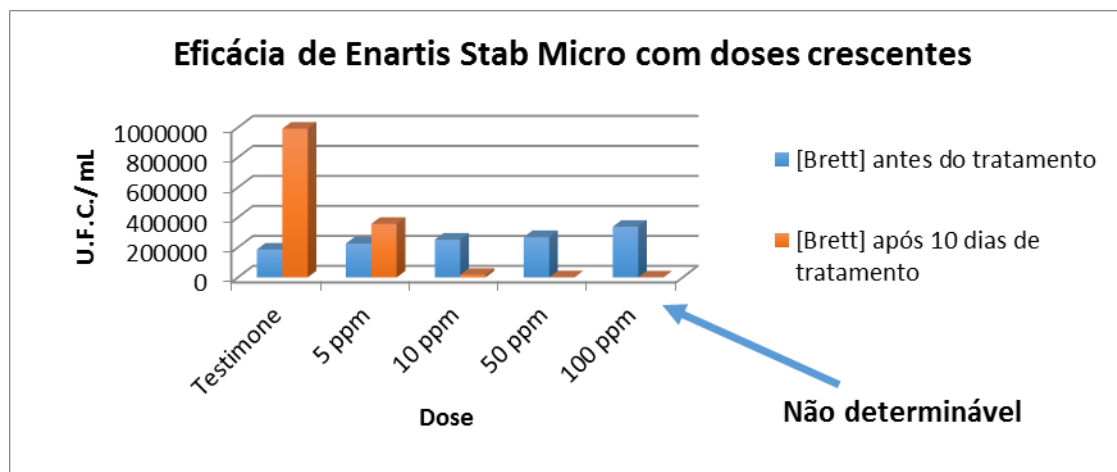
**ENARTIS STAB MICRO** elimina uma grande variedade de leveduras e bactérias não desejadas muitas vezes responsáveis por alterações organoléticas no vinho durante o seu processo de estágio de afinamento e mesmo após o engarrafamento.

**ENARTIS STAB MICRO** também contribui para a eliminação de *off-flavours* produzidos por microrganismos indesejados.

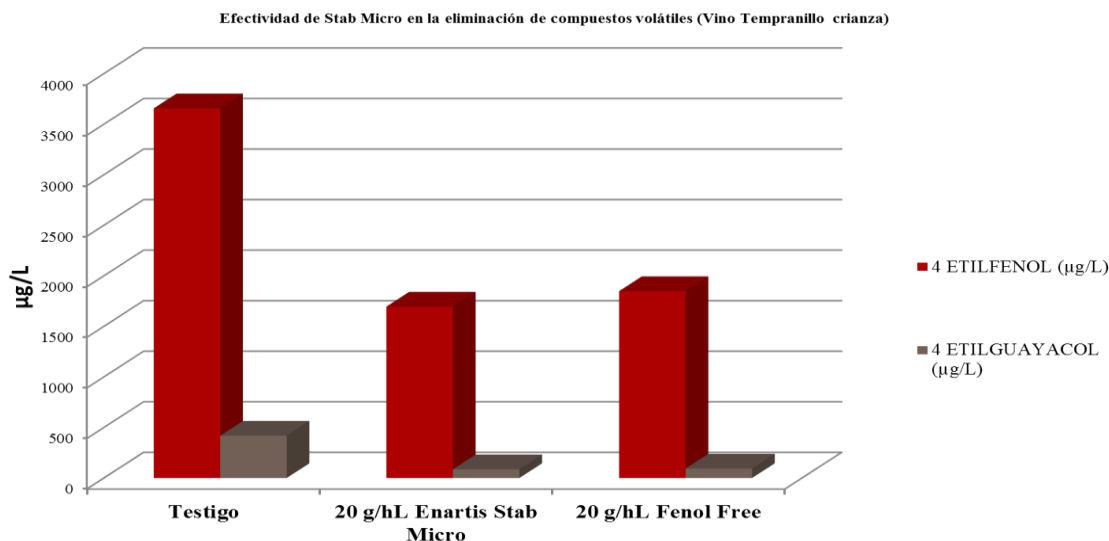
Exemplo 1: Merlot inoculado com *Brettanomyces bruxellensis*. Universidade de Valencia.

	U.F.C./mL		
	Contaminação inicial	Após 48 h de tratamento	Após 7 dias de tratamento
Testemunha	$3 * 10^5$	$5 * 10^5$	$5 * 10^5$
10 g/hL DMDC	$3 * 10^5$	210	400
10 g/hL Stab Micro	$3 * 10^5$	8	8
20 g/hL Stab Micro	$3 * 10^5$	2	1

Exemplo 2: Cabernet Sauvignon filtrado esterilizante e posteriormente inoculado com *Brettanomyces bruxellensis*. Enartis USA.



**Exemplo 3:** Tempranillo contaminado com *Brettanomyces bruxellensis*. Enartis Spain.



**Exemplo 4:** Cabernet Sauvignon contaminado com *Brettanomyces bruxellensis*. Enartis Spain

	Testemunha	20 g/hL Fenol Free	10 g/hL Stab MICRO
<b>4 – Etilfenol (µg/L)</b>	394	270	303
<b>4 – Etilguayacol (µg/L)</b>	80	53	55
<b>Caraterísticas sensoriais</b>	Sujo, com aromas fenólicos evidentes. Com tempo, revelam-se as notas frutadas.	Mais limpo. Sem aromas fenólicos. Ligeiro aroma frutado.	Mais limpo. Sem aromas fenólicos. Aroma frutado mais intenso.
<b>Observações</b>	Limites de percepção olfativa: 4 – Etilfenol > 440 µg/L 4 – Etilfenol + 4 – Etilgaiacol > 620 µg/L		

**APLICAÇÕES**

Durante o afinamento de vinhos, até à preparação para o engarrafamento, para:

- Redução da carga microbiana não desejada.
- Melhoria da clarificação e filtrabilidade.
- Redução de aromas indesejáveis produzidos por microrganismos de contaminação.

**DOSES**

2-15 g/hL. Dose média aconselhada: 10 g/hL.

A dose pode variar está de acordo com o estado de limpidez do vinho, espécie microbiológica contaminante ou o tempo disponível para o tratamento.

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais para determinação da dose a utilizar.



# **ENARTIS STAB MICRO**

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **ENARTIS STAB MICRO** em água ou vinho, na proporção de 1:20. Agitar bem evitando a formação de grumos. Adicionar a solução ao vinho de forma uniforme durante uma remontagem em circuito fechado, preferencialmente com um tubo Venturi. Manter em suspensão durante 30 minutos. O tempo de contacto depende da dose empregue e do nível de contaminação microbiana no vinho.

O efeito antimicrobiano inicia-se nas primeiras horas de tratamento. Para uma boa clarificação, trasfegar e/ou filtrar o vinho, 5 a 8 dias depois do início do tratamento.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Utilizar rapidamente. Produto higroscópico.

## O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

## Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009