

AGENTES ESTABILIZANTES

ENARTISSTAB MICRO

Preparação à base de quitosano para a estabilização microbiológica do vinho.

	<p>COMPOSIÇÃO Quitosano produzido a partir do fungo <i>Aspergillus niger</i> e ácidos orgânicos: ascórbico (E300), láctico (E270) e cítrico (E330).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: granulado bege com ligeiro odor a levedura.</p> <p>EnartisStab Micro é uma formulação com elevada atividade antimicrobiana, à base de quitosano. A ativação com ácidos orgânicos efetuada na fase de produção amplifica a carga superficial do quitosano e aumenta a sua capacidade para atuar sobre os microrganismos, alterando a permeabilidade da membrana celular, provocando a morte dos microrganismos. EnartisStab Micro reduz o crescimento e facilita a eliminação de muitas bactérias e leveduras indígenas que podem alterar as características organolépticas do vinho durante o afinamento e/ou no pós-engarrafamento: <i>Brettanomyces</i>, <i>Oenococcus</i>, <i>Lactobacillus</i>, <i>Acetobacter</i>, <i>Zygosaccharomyces</i>, etc.. EnartisStab Micro melhora a clarificação e a filtrabilidade dos vinhos, aumenta a limpeza aromática por adsorção de <i>off flavours</i>, produzidos por microrganismos contaminantes, como fenóis voláteis e compostos sulfurados; reduz o teor em cobre e ferro, melhorando a resistência do vinho à oxidação; reduz a concentração de ocratoxina A.</p> <p>EnartisStab Micro não contém alergénios e está indicado para vinhos destinados a consumidores vegetarianos e veganos.</p> <p>EnartisStab Micro elimina uma grande variedade de leveduras e bactérias não desejadas, muitas vezes responsáveis por alterações organolépticas no vinho durante o estágio de afinamento e/ou após o engarrafamento.</p>
	<p>APLICAÇÕES Durante o afinamento de vinhos, até à preparação para o engarrafamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduz a carga microbiana contaminante; ▪ Atrasa e evita a fermentação malolática (alternativa não alergénica à lisozima); ▪ Melhora a clarificação e a filtrabilidade; ▪ Elimina aromas desagradáveis de origem microbiana.
	<p>DOSES Preventivo: 3-5 g/hL Curativo: 10-15 g/hL. Com dosagens superiores, para além da redução da atividade microbiana, também reduz significativamente o teor em catiões metálicos e outros contaminantes. A dose pode variar em função das características do vinho (pH, turbidez, carga microbiana, etc.), do objetivo, da espécie de microrganismo contaminante e do tempo de contacto disponível no vinho. Doses máximas legais na UE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 g/hL para a redução de metais pesados; ▪ 750 g/hL para a redução de contaminantes no vinho, nomeadamente a ocratoxina A; ▪ 150 g/hL para a redução da população de microrganismos indesejados.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>Dissolver EnartisStab 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 através de 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. Quando utilizado como preventivo de contaminações durante o estágio de afinamento em depósito de cimento, inox ou madeira, EnartisStab Micro pode permanecer no vinho durante meses. Neste caso, recomendam-se remontagens periódicas para assegurar o contacto com a totalidade de volume de vinho.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>Embalagem: 0,5 Kg</p> <p>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.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO</p> <p><u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Œnologique International</p> <p><u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.