



ENARTIS STAB MICRO M

CLARIFICANTE SELETIVO PARA O CONTROLO MICROBIOLÓGICO DESDE O MOSTO ATÉ À FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

COMPOSIÇÃO

Produto complexo à base de quitosano produzido a partir do fungo *Aspergillus niger*, paredes de leveduras purificadas, ácido ascórbico (E300) e ácido L-láctico (E270).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: granulado bege acastanhado com ligeiro odor a levedura.

ENARTIS STAB MICRO M é um agente clarificante que controla o crescimento de um elevado número de espécies de leveduras *não-Sacharomyces* e de bactérias indesejadas que se encontram presentes no mosto e no vinho. Facilita também a floculação e a remoção desses microrganismos. Tem um efeito antimicrobiano sinérgico com o do SO₂.

ENARTIS STAB MICRO M foi especificamente concebido para o tratamento de líquidos turvos. As paredes de leveduras purificadas, ricas em β-glucanos, formam uma rede protetora que melhora o efeito antimicrobiano do quitosano e a sua capacidade de reagir com os microrganismos.

ENARTIS STAB MICRO M inibe o crescimento de um elevado número de microrganismos, agindo por contato durante a sua suspensão. O CO₂ produzido durante a fermentação ajuda à atividade do produto. Uma boa homogeneização inicial aumenta também a sua eficácia. Nas doses recomendadas, o seu efeito sobre leveduras *Sacharomyces cerevisiae* é insignificante e não afeta o normal decurso da fermentação alcoólica.

ENARTIS STAB MICRO M não tem origem animal nem contém ingredientes alergénicos, não sendo necessária a sua menção no rótulo.

APLICAÇÕES

- Mostos brancos, tintos e rosados: redução da população de microrganismos indesejados;
- Controlo da fermentação malolática (FML): alternativa não-alérgica à lisozima. Pode ser usado para reduzir o crescimento das bactérias ML para atrasar ou inibir a FML;
- Pé de cuba: redução da contaminação por leveduras *non-Sacharomyces* e bactérias;
- Segunda fermentação de espumantes: controlo da contaminação microbiológica durante a tiragem;
- Fermentação espontânea: favorece a predominância das leveduras do género *Sacharomyces* sobre as leveduras *não-Sacharomyces*;
- Redução da quantidade de SO₂ a adicionar: atua em sinergia com o SO₂ como agente antimicrobiano na fase pré-fermentativa e durante a maceração;
- Fim da fermentação alcoólica: reduz a população de microrganismos indesejados e melhora a clarificação;
- Prevenção de *off-flavours*: previne o crescimento de microrganismos que possam produzir acidez volátil ou outros compostos que afetem negativamente os aromas do vinho.

DOSES

Mostos brancos, tintos e rosados: 10 – 30 g/hL

Como alternativa à lisozima: 10 – 40 g/hL

Paragens ou atrasos de fermentação: 25 – 40 g/hL

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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparação do produto: dissolver **ENARTIS STAB MICRO M** em 20-30 partes de mosto, vinho ou água. Agitar bem evitando a formação de grumos. Adicionar a solução ao mosto ou vinho de forma uniforme durante uma remontagem em circuito fechado, preferencialmente com um tubo Venturi. Manter em suspensão durante 30 minutos.

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



ENARTIS STAB MICRO M

Mosto branco e rosado: adicionar 10-30 g/hL durante a decantação ou, preferencialmente, antes da inoculação das leveduras. **ENARTIS STAB MICRO M** também ajuda a acelerar e a melhorar a clarificação.

Mosto tinto: adicionar 15-25 g/hL no início da maceração (recomendado no caso de maceração pré-fermentativa) ou 8-12 horas após a inoculação das leveduras seguida de remontagem para uma boa homogeneização. O produto mantém-se ativo durante a fermentação e será removido juntamente com as borras no final da fermentação alcoólica.

Como alternativa à lisozima:

VINHO BRANCO:

No fim da fermentação alcoólica: após eliminar as borras com passagem a limpo, adicionar 15 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M** quando o objetivo é atrasar a FML, ou 25 g/hL quando o objetivo é evitar a FML. Remontar durante cerca de 30 minutos. Remontagens diárias aumentam a eficiência do produto. O seu efeito antimicrobiano inicia-se nas primeiras horas do tratamento. O produto pode ser removido 2-3 dias após a sua adição. O tempo de contato depende da dosagem, turbidez do vinho e do nível de contaminação. O produto atua por contato durante a sua suspensão. Uma vez removido o produto, o vinho deixa de estar protegido e a FML pode arrancar normalmente após inoculação de bactérias.

Quando o objetivo é evitar a FML, **ENARTIS STAB MICRO M** pode permanecer em contato com o vinho durante meses. A ressuspensão periódica pode ajudar a prolongar a sua eficácia. É recomendável efetuar análises químicas e microbiológicas periodicamente para prevenir o arranque da FML e ajustar a quantidade de SO₂ molecular em torno a 0,5 mg/L.

VINHO TINTO:

No fim da fermentação alcoólica: após passagem a limpo, adicionar 15 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M**. Após 48-72 horas, passar de novo a limpo e adicionar 10 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M** quando o objetivo é atrasar a FML ou 25 g/hL quando o objetivo é evitar a FML. Remontar durante cerca de 30 minutos. Remontagens diárias aumentam a eficiência do produto. O seu efeito antimicrobiano inicia-se nas primeiras horas do tratamento. O produto pode ser removido 2-3 dias após a sua adição. O tempo de contato depende da dosagem, turbidez do vinho e nível de contaminação. O produto atua por contato durante a sua suspensão. Uma vez removido o produto, o vinho deixa de estar protegido e a FML pode arrancar normalmente após inoculação de bactérias.

Quando o objetivo é evitar a FML, **ENARTIS STAB MICRO M** pode permanecer em contato com o vinho durante meses. A ressuspensão periódica pode ajudar a prolongar a sua eficiência. É recomendável efetuar análises químicas e microbiológicas periodicamente para prevenir o arranque da FML e ajustar o teor de SO₂ molecular em torno a 0,5 mg/L.

Durante o armazenamento de vinhos e de mostos: para prevenir o crescimento de bactérias maloláticas, adicionar 10-20 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M**. A ressuspensão periódica do produto ajuda a prolongar a sua eficácia.

Pé de cuba: usar 15-30 g/hL do *pé de cuba*.

Paragens ou atrasos na fermentação: adicionar 25-40 g/hL. Passar a limpo e inocular para recomeço da fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 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

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