

ENARTISSTAB MICRO M

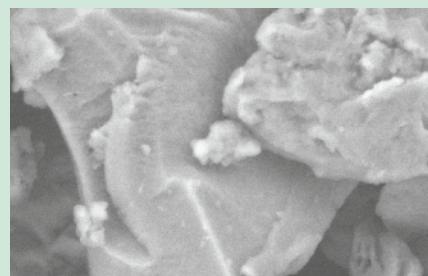
Il miglior bioregolatore selettivo

**Chitosano attivato:
cos'è e perché
sceglierlo**

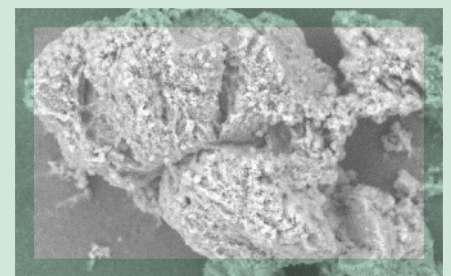
Il chitosano è un chiarificante ad azione microcida ottenuto per deacetilazione della chitina-glucano, un polisaccaride estratto da *Aspergillus niger*. Il chitosano di Enartis è ottenuto con un processo produttivo unico che ha l'obiettivo di aumentare la carica positiva e ampliare la superficie di contatto. Il chitosano così "attivato" possiede un miglior effetto antimicrobico ed è in grado di prevenire o arrestare lo sviluppo di numerosi lieviti e batteri: *Brettanomyces* e *Acetobacter*, *Zygosaccharomyces*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* ed *Oenococcus*.

EnartisStab Micro M

Prodotto a base di chitosano attivato ottenuto da *Aspergillus niger* e scorze di lievito ricche in β -glucani, **EnartisStab Micro M** è stato creato per il trattamento di mosti e vini torbidi dove la presenza di solidi limita l'effetto microcida del chitosano puro.



Chitosano standard



Chitosano Enartis
dopo processo di attivazione

APPLICAZIONI

- Per limitare lo sviluppo dei batteri acetici: sulle uve, nei mosti, durante la macerazione prefermentativa, in fermentazione alcolica.
- Riduzione dell'aggiunta di SO₂: come antimicrobico in sinergia o alternativa all'anidride solforosa.
- Controllo della FML: alternativa non allergenica al lisozima, può essere utilizzato per ritardare o inibire la fermentazione malolattica sia nei vini tranquilli che in presa di spuma.
- Per limitare lo sviluppo di contaminanti durante l'affinamento su fecce fini.
- Per favorire la prevalenza dei lieviti *Saccharomyces* sui non-*Saccharomyces* in caso di fermentazione spontanea.

DOSAGGI SUGGERITI PER IL CONTROLLO MICROBICO

CONTAMINAZIONE	BASSA	MEDIA	ALTA
N° CELL. CONTAMINANTI/mL	<100	10²-10⁴	10⁴-10⁶
<i>Brettanomyces</i>			
<i>Lactobacillus</i>			
<i>Oenococcus</i>			
<i>Non Saccharomyces</i>			
<i>Zygosaccharomyces</i>			
<i>Pediococcus</i>			
<i>Acetobacter</i>			
Dose di EnartisStab Micro M suggerita in g/hL	5	10	20

enartis

Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300
Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com