EnartisStab MICRO ZERO

Efficace stabilizzatore microbiologico per l'invecchiamento e la conservazione del vino

Il controllo microbiologico è uno dei fattori più critici durante le fasi successive alla fermentazione. Le attuali sfide climatiche, i requisiti di qualità e la crescente richiesta di alternative all'uso di SO_2, rendono questo controllo sempre più difficile.
La ricerca di tecniche additive è diventata una necessità per la prevenzione e il mantenimento della qualità del vino.

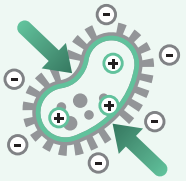
MECCANISMO D'AZIONE SINERGICO

Tannini specifici

Alterano le condizioni di un terreno di coltura, impedendo la crescita di microrganismi indesiderati grazie alle loro azioni microbiostatiche.

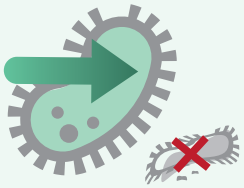
Chitosano

Modifica la permeabilità della membrana cellulare, facilitando l'ingresso dell'acido fumarico.



Acido fumarico

Attraversa la membrana cellulare, modificando il pH intracellulare e causando la morte cellulare.



CHE COS'È?

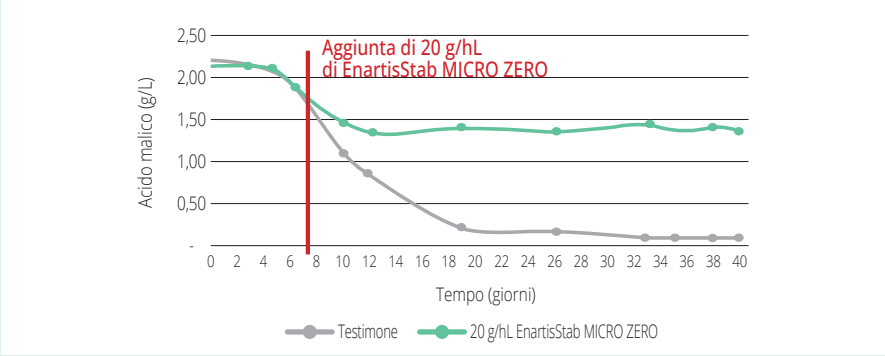
EnartisStab MICRO ZERO è stato specificamente formulato per avere un'elevata capacità antimicrobica, battericida e batteriostatica durante l'invecchiamento, prima e dopo l'imbottigliamento. Ciò è dovuto all'azione sinergica dei suoi componenti: acido fumarico, chitosano attivato, scorze di lievito e una miscela di tannini gallici, ellagici e condensati.

PERCHÉ USARLO?

01

INIBISCE E BLOCCA LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA INDESIDERATA

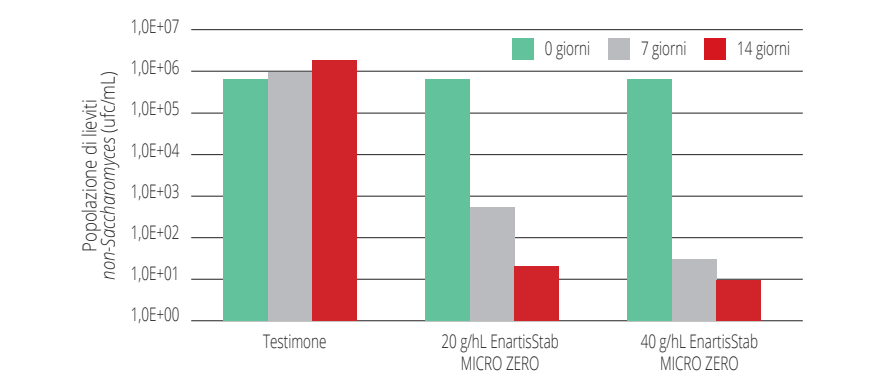
EnartisStab MICRO ZERO inibisce efficacemente lo sviluppo dei batteri lattici, anche nei vini inoculati con batteri selezionati, e arresta le fermentazioni malolattiche in corso.



02

IMPATTO SUI LIEVITI *NON-SACCHAROMYCES*

Impedisce la crescita e riduce la popolazione di alcuni lieviti *non-Saccharomyces*.

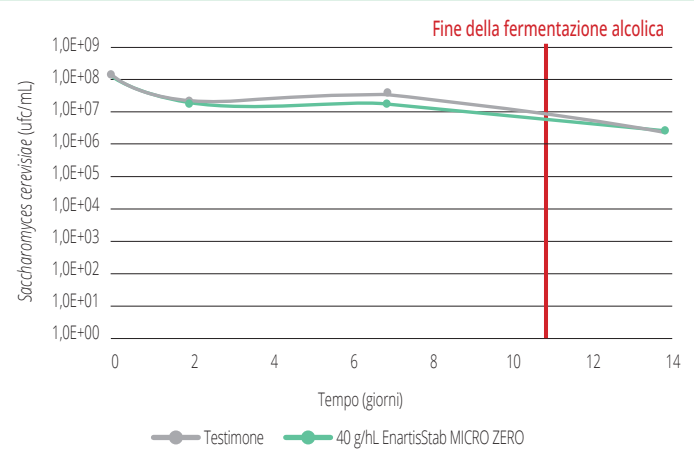


EnartisStab MICRO ZERO

03

ADATTO AI VINI SPUMANTI

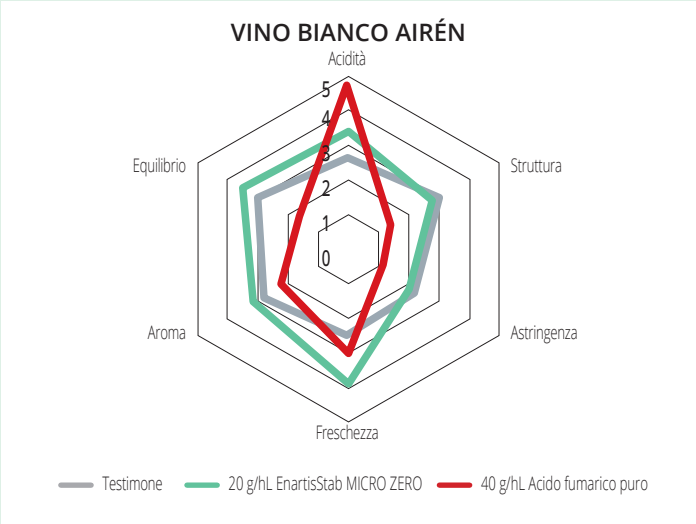
EnartisStab MICRO ZERO previene l'inizio della fermentazione malolattica senza influenzare lo sviluppo di *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentazione secondaria.

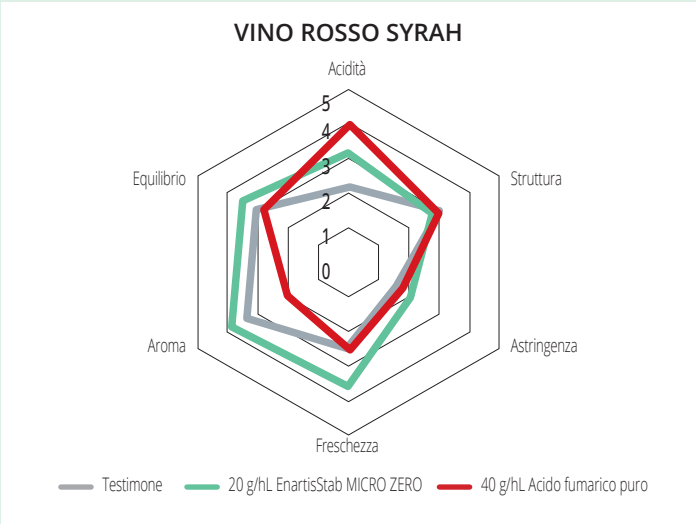


04

EFFETTO SENSORIALE

Grazie alla sinergia tra i suoi componenti, 20 g/hL di EnartisStab MICRO ZERO hanno lo stesso effetto di 40 g/hL di solo acido fumarico. Questo riduce l'impatto sensoriale accentuando la freschezza e la brillantezza del vino.





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