

EnartisStab MICRO M

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes

¿Cómo actúa el quitosano?

El quitosano es un polisacárido que está cargado positivamente y actúa sobre las paredes celulares cargadas negativamente de una amplia gama de microorganismos, inhibiendo el crecimiento celular y provocando la muerte celular. Además, su afinidad por los cationes metálicos facilita la eliminación de los metales prooxidantes, al tiempo que desestabiliza la estructura de las paredes celulares al eliminar los cationes estructurales.

¿Por qué los productos a base de quitosano de Enartis son más eficaces que los de la competencia?

El quitosano de Enartis está preactivado. Enartis ha desarrollado un proceso único de preactivación que tiene como objetivo aumentar la carga molecular positiva y ampliar la superficie de contacto del quitosano. Mejora la reactividad con un espectro más amplio de microorganismos contaminantes (como *Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Pediococcus*, *Acetobacter*, *Lactobacillus*, *Zygosaccharomyces*, *Schizosaccharomyces* y otras levaduras contaminantes) y aumenta la solubilidad, lo que lo convierte en un producto más rápido y eficaz.

¿Qué contiene EnartisStab MICRO M?

EnartisStab MICRO M contiene quitosano preactivado derivado de *Aspergillus niger* y levadura inactivada, específicamente desarrollado para el tratamiento de mostos y vinos, incluso en condiciones de elevada turbidez.

¿En cuánto tiempo debo sacar el producto después del tratamiento?

Dependiendo de la carga de contaminación microbiana, recomendamos 7 días de contacto en los que el producto se puede resuspender cada dos días. Una vez sacado el producto mediante trasiego, el vino deja de estar protegido. Para mejorar la eficacia del tratamiento de un vino, es importante un tiempo de contacto inicial de 30 minutos mediante mezcla. Después del tratamiento inicial, EnartisStab MICRO M puede permanecer en el vino durante periodos prolongados (hasta 4 meses) y la agitación/resuspensión periódica (cada 1 - 2 semanas) ayudará a prevenir el deterioro del vino durante el envejecimiento.

¿Puede EnartisStab MICRO M sustituir a la SO₂?

El tratamiento con EnartisStab MICRO M puede ayudar a sustituir o reducir el uso de SO₂. Tiene actividad antimicrobiana, antioxidante y antioxidásica y, a diferencia del sulfuroso, su eficacia no depende del pH. El uso de EnartisStab MICRO M es una forma muy eficaz de prevenir la contaminación microbiana y la oxidación, al tiempo que se mantienen bajos los niveles de SO₂. Aunque EnartisStab MICRO M está hecho para eliminar microorganismos alterantes, los vinos también se beneficiarán de este tratamiento al eliminar

precursores oxidativos (catequinas), inhibir la actividad enzimática oxidativa (lacasa de uvas podridas) y quelar metales (cobre y hierro) responsables de reacciones de oxidación.

¿Cuántos ppm de SO₂ proporciona EnartisStab MICRO M con dosis determinada?

EnartisStab Micro M no tiene ningún equivalente directo de protección de SO₂. Actúa eliminando microbios, pequeños compuestos fenólicos y metales, lo que permite dosis más bajas de SO₂.

¿Cómo mantener el control microbiológico después el tratamiento con EnartisStab MICRO M?

Para garantizar la estabilidad microbiana, se recomienda utilizar EnartisStab Micro M en sinergia con [HIDEKI](#), una mezcla de taninos técnicos con acción bacteriostática. Esencialmente, EnartisStab MICRO M elimina los microbios al contacto, mientras que HIDEKI puede añadirse después para evitar el futuro crecimiento microbiano.

Ambos productos se pueden utilizar con eficacia para inhibir la fermentación maloláctica.

¿Puedo utilizar EnartisStab MICRO M en lugar de lisozima para retrasar o prevenir la FML y estabilizar mi vino?

Por supuesto. La lisozima se considera un producto alergénico, mientras que EnartisStab MICRO M no contiene alérgenos. Además, la lisozima sólo es eficaz contra las bacterias lácticas, mientras que EnartisStab MICRO M puede controlar *Brettanomyces*, levaduras indígenas, Acetobacter, Zygosaccharomyces y Lactobacillus. A 10 g/hL es muy eficaz para prevenir la FML y, una vez asentada y eliminada, la FML puede seguir su curso normal con la gama [EnartisML](#).

La ficha técnica afirma que EnartisStab MICRO M puede ayudar a prevenir la formación de compuestos azufrados, pero ¿cuáles ayuda a minimizar este producto?

EnartisStab MICRO M puede prevenir la formación de compuestos azufrados cuando se utiliza durante la fermentación limitando las interacciones microbio/levadura. Se ha demostrado que EnartisStab MICRO M reduce significativamente el metilmercaptano (col podrida, agua estancada), el etilmercaptano (cerilla quemada, terroso), el dietilsulfuro (caucho), el dimetilsulfuro (maíz enlatado, espárragos) y otros compuestos de azufre asociados, aunque su efecto sobre los niveles elevados de sulfuro de hidrógeno es insignificante.

¿Qué ocurre con otros fenoles volátiles como los asociados a *Brettanomyces*?

Se han demostrado reducciones significativas, hasta alrededor del 50%, en los fenoles volátiles más encontrados, el 4-etilguayacol (4-EG) y el 4-etilfenol (4-EP), así como reducciones significativas tanto en el 4-vinilguayacol (4-VG) como en el 4-vinilfenol (4-VP). Para eliminar y reducir los olores relacionados con la formación de fenoles volátiles, recomendamos utilizarlo en sinergia con [FENOL FREE](#).

¿Qué dosis debo utilizar en función del tipo de microorganismo causante contaminante?

La siguiente tabla proporciona una idea de la cantidad de EnartisStab MICRO M que sugeriríamos utilizar para los principales microorganismos alterantes.

| CONTAMINACIÓN | BAJO | MEDIO | ALTO |
|--|------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| NÚMERO DE CONTAMINANTES CEL/mL | <100 | 10 ² – 10 ⁴ | 10 ⁴ - 10 ⁶ |
| <i>Brettanomyces</i> | | | |
| <i>Lactobacillus</i> | | | |
| <i>Oenococcus</i> | | | |
| non-Saccharomyces | | | |
| <i>Zygosachharomyces</i> | | | |
| <i>Pediococcus</i> | | | |
| <i>Acetobacter</i> | | | |
| Dosis recomendada EnartisStab MICRO M (g/hL) | 5 | 10 | 20 |

¿Puedo utilizar EnartisStab MICRO M en vino con crianza en barrica para evitar el crecimiento microbiano?

Sí, EnartisStab MICRO M está aprobado para su uso en zumo, mosto y vino en barrica o en cualquier tipo de recipiente. EnartisStab MICRO M sigue siendo eficaz en el vino durante periodos prolongados (hasta 4 meses), y la agitación/resuspensión periódica (cada 1 - 2 semanas) ayudará a prevenir el deterioro durante el envejecimiento.

¿Se puede utilizar EnartisStab MICRO M para fermentaciones lentas o estancadas?

Por supuesto. Puede evitar un reinicio que lleva mucho tiempo o hacer que tenga más éxito utilizando EnartisStab MICRO M para eliminar la competencia por la levadura inoculada. Mata todas las bacterias y *Brettanomyces* sin afectar a *S. cerevisiae*, por lo que puede estar tranquilo sabiendo que el azúcar y los nutrientes sólo son consumidos por microbios amigos.

¿Se puede utilizar EnartisStab MICRO M para fermentaciones espontáneas?

Sí. EnartisStab MICRO M puede se añadir al mosto que va a pasar por una fermentación espontánea. Esto ayuda a garantizar una cinética de fermentación completa y a disminuir el riesgo de contaminantes. EnartisStab MICRO M promueve fermentaciones más limpias y sin defectos, funcionando como una herramienta útil incluso en aquellas llevadas a cabo por levaduras indígenas.

¿Reduce EnartisStab MICRO M el impacto del TCA (olor a corcho)?

¡Sin duda puede ayudar! Nuestro consejo es utilizarlo junto con [PLANTIS AF](#), una potente herramienta para reducir la concentración de TCA. De hecho, un ensayo realizado con EnartisStab MICRO M en vino blanco que presentaba una nota mohosa de TCA a 39 ng/L de 2,4,6 tricloraanisol mostró una reducción de más del 50% y un panel de catadores determinó que estaba limpio tras una adición de 17 g/hL de EnartisStab MICRO M.

Si tiene más preguntas, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica vino@enartis.it