

EnartisStab MICRO M

DOMANDE FREQUENTI

Domande frequenti

Come funziona il chitosano?

Il chitosano è un polisaccaride che, grazie alla sua carica positiva, agisce sulle pareti cellulari di un ampio spettro di microrganismi cariche negativamente, inibendone la crescita cellulare e portando alla morte delle cellule. Inoltre, la sua affinità con i cationi facilita la rimozione dei metalli ossidanti e destabilizza la struttura delle pareti cellulari rimuovendo i cationi strutturali.

Perché i prodotti Enartis a base di chitosano sono più efficaci dei concorrenti?

Il chitosano Enartis è pre-attivato, Enartis ha sviluppato un esclusivo processo di pre-attivazione che mira ad aumentare la carica molecolare positiva e ad ampliare la superficie di contatto del chitosano. Amplia lo spettro di azione sui microrganismi contaminanti (come *Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Pediococcus*, *Acetobacter*, *Lactobacillus*, *Zygosaccharomyces*, *Schizosaccharomyces* e altri lieviti contaminanti) e ne aumenta la solubilità rendendo il prodotto più efficace e rapido.

Cosa contiene EnartisStab MICRO M ?

EnartisStab MICRO M contiene chitosano pre-attivato derivato da *Aspergillus niger* e lieviti inattivati, sviluppato specificamente per il trattamento di mosti e vini, anche in condizioni di elevata torbidità.

Una volta effettuato il trattamento, dopo quanto tempo deve essere rimosso?

A seconda del carico di contaminazione microbica, si consigliano 10 giorni di contatto in cui il prodotto può essere risospeso a giorni alterni. Una volta rimosso il prodotto tramite travaso, il vino non è più protetto. Per migliorare l'efficacia del trattamento di un vino, è importante un tempo di contatto iniziale di 30 minuti tramite miscelazione. Dopo il trattamento iniziale, EnartisStab MICRO M può rimanere nel vino per periodi prolungati (fino a 4 mesi) e l'agitazione/risospensione periodica (ogni 1 - 2 settimane) aiuterà a prevenire il deterioramento del vino durante l'invecchiamento.

EnartisStab MICRO M può sostituire la SO₂?

Il trattamento con EnartisStab MICRO M può contribuire a sostituire o ridurre l'uso di SO₂, la sua attività antimicrobica, antiossidante e antiossidasica, a differenza dell'anidride solforosa, non dipende dal pH. L'uso di EnartisStab MICRO M è un modo molto efficace per prevenire la contaminazione microbica e l'ossidazione, mantenendo bassi i livelli di SO₂. Sebbene EnartisStab MICRO M sia pensato principalmente per l'eliminazione dei microrganismi indigeni, i vini beneficeranno di questo trattamento anche grazie alla rimozione dei precursori ossidativi (catechine), all'inibizione dell'attività enzimatica ossidativa (laccasi da uve marce) e alla chelazione dei metalli (rame e ferro) responsabili delle reazioni di ossidazione.

Quanti ppm di SO₂ fornisce EnartisStab MICRO M ad un determinato dosaggio?

EnartisStab Micro M non ha un equivalente diretto di protezione da SO₂. Agisce rimuovendo microbi, composti fenolici e metalli, consentendo così di ridurre i dosaggi di solforosa.

Come mantenere il controllo microbiologico dopo il trattamento con EnartisStab MICRO M?

Per garantire la stabilità microbica, si consiglia di utilizzare EnartisStab Micro M in sinergia con [HIDEKI](#), una miscela di tannini tecnici ad azione batteriostatica. In sostanza, EnartisStab Micro M elimina i microrganismi per contatto, mentre HIDEKI può essere aggiunto successivamente per impedire la futura crescita microbica. Entrambi questi prodotti possono essere utilizzati efficacemente anche per inibire la fermentazione malolattica.

Posso usare EnartisStab MICRO M al posto del lisozima per ritardare o prevenire la FML e stabilizzare il mio vino?

Assolutamente sì! Il lisozima è considerato un prodotto allergenico, mentre EnartisStab MICRO M è privo di allergeni. Inoltre, il lisozima è efficace solo contro i batteri lattici, mentre EnartisStab MICRO M può controllare *Brettanomyces*, lieviti indigeni, *Acetobacter*, *Zygosaccharomyces* e *Lactobacillus*. A 10 g/hL è altamente efficace nel prevenire la FML e, una volta depositato e rimosso, la FML può procedere normalmente utilizzando la gamma [EnartisML](#).

La scheda tecnica afferma che EnartisStab MICRO M può aiutare a prevenire la formazione di composti solforati, ma quali sono quelli che questo prodotto aiuta a minimizzare?

EnartisStab MICRO M può prevenire la formazione di composti solforati quando viene utilizzato durante la fermentazione, limitando le interazioni tra microbi e lieviti. È stato dimostrato che EnartisStab MICRO M riduce in modo significativo il metilmercaptano (cavolo marcio, acqua stagnante), l'etilmercaptano (fiammiferi bruciati, terriccio), il dietilsolfuro (gomma), il dimetilsolfuro (mais in scatola, asparagi) e altri composti solforati associati, sebbene il suo effetto su livelli elevati di idrogeno solforato sia trascurabile.

Che dire di altri fenoli volatili, come quelli associati ai *Brettanomyces*?

Sono state dimostrate riduzioni significative, fino a circa il 50%, dei fenoli volatili più presenti, il 4-etilguaiacolo (4-EG) e il 4-etilfenolo (4-EP), nonché riduzioni significative del 4-vinilguaiacolo (4-VG) e del 4-vinilfenolo (4-VP). Per eliminare e ridurre gli odori legati alla formazione di fenoli volatili, se ne consiglia l'uso in sinergia con [FENOL FREE](#).

Che tipo di dosi devo usare a seconda del tipo di microrganismo contaminante?

La tabella seguente fornisce un'idea della quantità di EnartisStab MICRO M che suggeriamo di utilizzare per i principali microrganismi contaminanti.

CONTAMINATION	LOW	AVERAGE	HIGH
NUMBER OF CONTAMINATING CELLS/mL	<100	10 ² - 10 ⁴	10 ⁴ - 10 ⁶
<i>Brettanomyces</i>			
<i>Lactobacillus</i>			
<i>Oenococcus</i>			
non-Saccharomyces			
<i>Zygosaccharomyces</i>			
<i>Pediococcus</i>			
<i>Acetobacter</i>			
Suggested dose of EnartisStab Micro M (g/hL)	5	10	20

Posso utilizzare EnartisStab MICRO M nel vino che matura in botte per prevenire la crescita microbica?

Sì, EnartisStab MICRO M è approvato per l'uso in succo, mosto e vino in botte o in qualsiasi tipo di recipiente. EnartisStab MICRO M rimane efficace nel vino per periodi prolungati (fino a 4 mesi) e l'agitazione/risospensione periodica (ogni 1-2 settimane) aiuta a prevenire il deterioramento del vino durante l'invecchiamento.

EnartisStab MICRO M può essere utilizzato per fermentazioni lente o bloccate?

Assolutamente sì. È possibile evitare un rallentamento di fermentazione oppure rendere un riavvio più efficace utilizzando EnartisStab MICRO M in modo da eliminare la competizione con il lievito inoculato. EnartisStab MICRO M uccide tutti i batteri e i *Brettanomyces* senza influenzare il *S. cerevisiae*; quindi, potete stare tranquilli sapendo che lo zucchero e le sostanze nutritive vengono consumate solo dai microrganismi amici.

EnartisStab MICRO M può essere utilizzato per fermentazioni spontanee?

Sì. EnartisStab MICRO M può essere aggiunto al mosto destinato alla fermentazione spontanea. Ciò contribuisce a garantire una cinetica di fermentazione completa e a ridurre il rischio di contaminazione esterna. EnartisStab MICRO M permette di ottenere fermentazioni più pulite e prive di difetti, rivelandosi uno strumento utile anche in quelle condotte da lieviti indigeni.

EnartisStab MICRO M riduce l'impatto del TCA (cork taint)?

Può sicuramente essere d'aiuto! Il nostro consiglio è di utilizzarlo insieme a [PLANTIS AF](#), un potente strumento per ridurre la concentrazione di TCA. Infatti, una prova effettuata con EnartisStab MICRO M su un vino bianco che presentava al naso una nota importante di TCA a 39 ng/L di 2,4,6 tricloroanisolo ha mostrato una riduzione di oltre il 50% ed è stato giudicato pulito da un panel di degustatori dopo un'aggiunta di EnartisStab MICRO M pari a 17 g/hL.

Per ulteriori domande, contattare l'assistenza tecnica vino@enartis.it.