



ENARTIS STAB MICRO M

CLARIFICANTE SELECTIVO PARA EL CONTROL MICROBIANO DEL MOSTO A LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

COMPOSICIÓN

Preparado a base de quitosano procedente de *A. niger*, de materia prima CODEX, paredes de levadura purificadas, E300 ácido L-ascórbico y E270 ácido L-láctico.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: granulado beige oscuro con ligero olor a levadura.

Enartis Stab Micro M es un complejo clarificante con actividad antimicrobiana que establece interacción con las levaduras non-*Saccharomyces* y las bacterias presentes en mosto y vino limitando su desarrollo y favoreciendo su floculación y eliminación.

Enartis Stab Micro M tiene un efecto de control de una amplia variedad de microorganismos, controlando su desarrollo e inhibiendo su crecimiento. Tiene acción sinérgica con la acción antimicrobiana del SO₂ y/o DMDC.

La formulación específica del **Enartis Stab Micro M** permite la disolución y acción en un medio turbio, las cortezas de las levaduras ricas en quitina-glucanos forman una red protectora del quitosano mejorando su eficacia antimicrobiana y su disponibilidad para reaccionar con los microorganismos.

Enartis Stab Micro M tiene un efecto limitado en la inhibición del desarrollo de *Saccharomyces cerevisiae* a las dosis recomendadas, de esta forma permite el normal desarrollo de la fermentación alcohólica.

El producto inhibe la contaminación microbiana actuando por contacto mientras que está en suspensión. El CO₂ producido durante la fermentación ayuda su acción inhibidora que se potencia también cuando se homogeneiza muy bien.

Enartis Stab Micro M no contiene alérgenos y no debe ser indicado en la etiqueta.

APLICACIONES

- Mostos Blancos y Rosados: Reducción de la carga microbiana no deseada.
- Control de la FML: Es la alternativa no alérgeno a las lisozimas. Limitación del desarrollo de las bacterias inhibiendo y retrasando su desarrollo
- Reducción de las aplicaciones SO₂: En la fase prefermentativa y al fin de la fermentación alcohólica reduce la población de los microorganismos indeseados.
- Fermentación Uvas Tintas: Aplicado al inicio de la maceración reduce la carga microbiana no deseada.
- Vinos recién fermentados: Reducción e inhibición de la carga microbiana indeseable, clarificación y rápida limpieza. .
- Fermentación con Flora autóctona: Control microbiológico en la implantación de microorganismos no deseados. Seguridad organoléptica y fermentativa.
- Vinos Base Espumosos: Control de las contaminaciones en su conservación y durante la segunda fermentación.
- Pies de cuba: Desarrollo preferente de la cepa de levadura seleccionada al inhibir el desarrollo de non-*Saccharomyces* y bacterias.
- Prevención de los off-flavours: Limitación de las desviaciones aromáticas, organolépticas, acidez volátil o mal desarrollo en la fermentación.

DOSIS

Mostos blancos, rosados y tintos 10-30 g/hL.

Como alternativa a la lisozima: 10 a 40 g/hL.

Ralentizaciones o paradas de fermentación: 25 a 40 g/hL

La dosis a utilizar depende de la turbidez del vino, su carga y tipología bacteriana, las características del vino, así como el tiempo de acción deseado.



ENARTIS STAB MICRO M

MODO DE EMPLEO

Preparación del producto: Disolver en agua o vino, agitando continuamente, en proporción 1:20. Mezclar bien evitando la formación de grumos.

Adicionar de forma uniforme a la masa a tratar durante un remontado, preferiblemente mediante tubo Venturi. Mantener en suspensión durante 30 minutos para potenciar su acción.

En mosto blanco y rosado: aplicar durante el desfogado o mejor, antes de la inoculación de la levadura. **Enartis Stab Micro M** ayudará también a acelerar y mejorar la clarificación.

En Uvas tintas: Aplicar al inicio de la maceración y remontar para su disolución efectiva al menos 30 minutos (recomendado en la maceración prefermentativa). El producto seguirá actuando durante la fermentación. Se elimina junto con las lías al final de la fermentación.

Como alternativa a la lisozima:

VINO BLANCO:

Fin de la fermentación alcohólica: eliminar las lías gruesas con un trasiego y añadir 15 g/hL de STAB MICRO M – cuando el objetivo es el retraso de la fermentación maloláctica – 25g/hL – cuando el objetivo es evitar la fermentación maloláctica. Mantener en suspensión durante al menos 30 minutos. Remontar periódicamente para aumentar su eficacia. El efecto antimicrobiano se inicia en la primera hora del tratamiento. El producto puede ser eliminado a partir del segundo o tercer día después del tratamiento. El tiempo de contacto depende de la dosis, la turbidez del vino y del nivel de contaminación.

STAB MICRO M es activo cuando está en contacto mientras está en suspensión. Una vez que el producto es eliminado, el vino no está protegido y la fermentación maloláctica puede ser reactivada inoculando bacterias.

Si el objetivo es el evitar la fermentación maloláctica, **STAB MICRO M** puede quedar en contacto con el vino durante meses. Los remontados periódicos prolongan la eficacia del producto. Se recomienda efectuar análisis químicos y microbiológicos periódicos para prevenir la fermentación maloláctica y mantener el contenido de SO₂ molecular entorno a 0.5 mg/L.

VINO TINTO:

Fin de la fermentación alcohólica: Trasegar y añadir 15 g/hL de **STAB MICRO M**. Después de 48-72 horas, trasvasar – y añadir 10 g/hL de **STAB MICRO M** – cuando el objetivo es retardar la fermentación maloláctica – 25g/hL – cuando el objetivo es evitar la fermentación maloláctica. Mantener en suspensión durante al menos 30 minutos. Remontar periódicamente aumenta su eficacia. El efecto antimicrobiano se inicia desde la primera hora del tratamiento. El producto puede ser eliminado a partir del segundo o tercer día después del tratamiento. El tiempo de contacto depende de la dosis, la turbidez del vino y del nivel de contaminación. STAB MICRO M es activo cuando está en contacto mientras está en suspensión. Una vez que el producto es eliminado, el vino no está protegido y la fermentación maloláctica puede ser reactivada inoculando bacterias.

Si el objetivo es el evitar la fermentación maloláctica, STAB MICRO M puede quedar en contacto con el vino durante meses. Los remontados periódicos prolongan la eficacia del producto. Se recomienda efectuar análisis químicos y microbiológicos periódicos para prevenir la fermentación maloláctica y mantener el contenido de SO₂ molecular entorno a 0.5 mg/L.

Conservación en bodega del vino y el mosto: para la prevención y el desarrollo de las bacterias malolácticas a tratar con 10-20 g/hL de STAB MICRO M y resuspender periódicamente para renovar la acción antimicrobiana del producto.

Pie de cuba: utilizar 15 – 30 g/hL del pie de cuba.

Ralentización o paradas de fermentación: añadir 25-40 g/hL de **STAB MICRO M**. Reavivar la fermentación inoculando de nuevo.

En todos los casos el tiempo de acción dependerá de la dosis empleada, del estado de desarrollo y de la carga microbiana del vino.



Estabilizante

Código Ficha: Enartis Stab Micro M/ESP

Revisión: nº0 Febrero 2016

Pág. 3/3

ENARTIS STAB MICRO M

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 y 10 Kg.

Envase cerrado: consérvese en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado. Utilícese rápidamente. Atención: el producto tiende a absorber la humedad.

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex CEnologique International

Producto para el uso enológico aprobado por el TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau).

27 CFR 24.250.

Límite legal: la cantidad utilizada no debe superar los 10 g/hL. GRAS Notice No. GRN 000397

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.