



ENARTIS STAB MICRO

CLARIFICANTE SELECTIVO PARA EL CONTROL MICROBIOLÓGICO

COMPOSICIÓN

Preparado a base de quitosano procedente de *A. niger* de materia prima CODEX y ácidos orgánicos (ácido cítrico, láctico y ascórbico).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: granulado beige con ligero olor a levadura.

Enartis Stab Micro es un complejo soluble en el vino que establece interacción con los microorganismos del vino limitando su desarrollo y favoreciendo su floculación y eliminación. Favorece la limpieza y filtración del vino.

Enartis Stab Micro tiene un efecto de control de una amplia variedad de microorganismos, levaduras y bacterias no deseadas en el proceso de crianza ni antes del embotellado.

Se potencia su acción homogeneizándolo muy bien.

Elimina aromas indeseables producidos por microorganismos.

LA ACCIÓN EN LA PRÁCTICA.

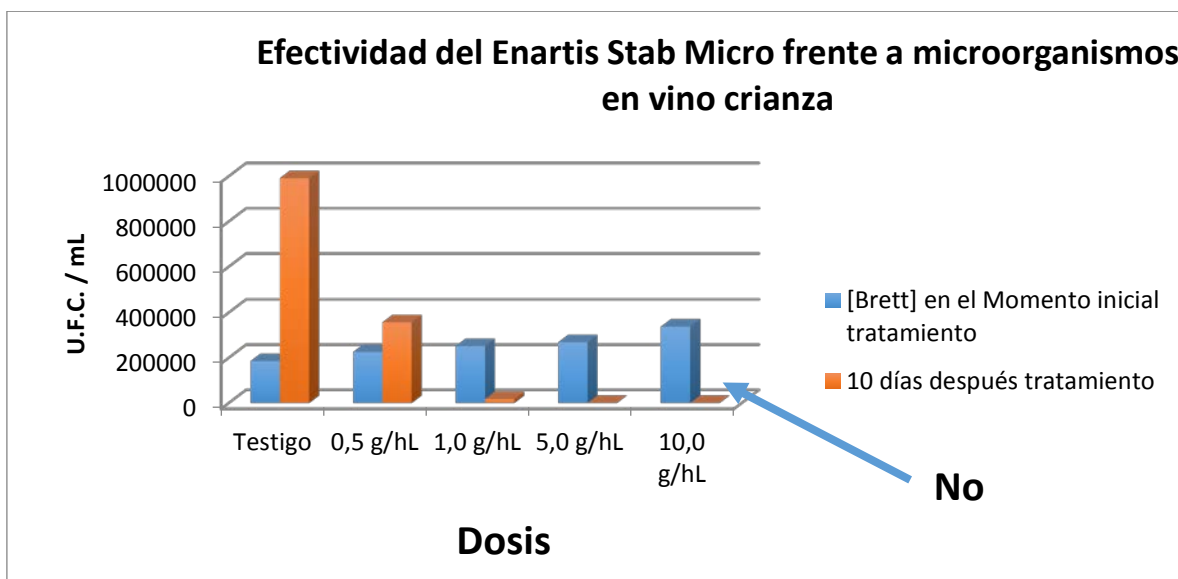
Enartis Stab Micro tiene un efecto determinante en el control de microorganismos.

Merlot 2013 enriquecido en nutrientes, inoculado y adaptado con varias cepas de Brettanomyces bruxeliensis.

7 días después no se ha manipulado hasta 45 días después. Universidad de Valencia.

	U.F.C./mL Aplicación del tratamiento	U.F.C./mL Después de aplicación del tratamiento.	
	Muestra inicial	48 horas	7 días
Testigo	3×10^5	5×10^5	5×10^5
10 g/hL Stab Micro	3×10^5	8	8
20 g/hL Stab Micro	3×10^5	2	1

Cabernet Sauvignon 2013 esterilizado y posteriormente inoculado con varias cepas de Brettanomyces bruxeliensis. Vinquiry-Enartis Wine Services.

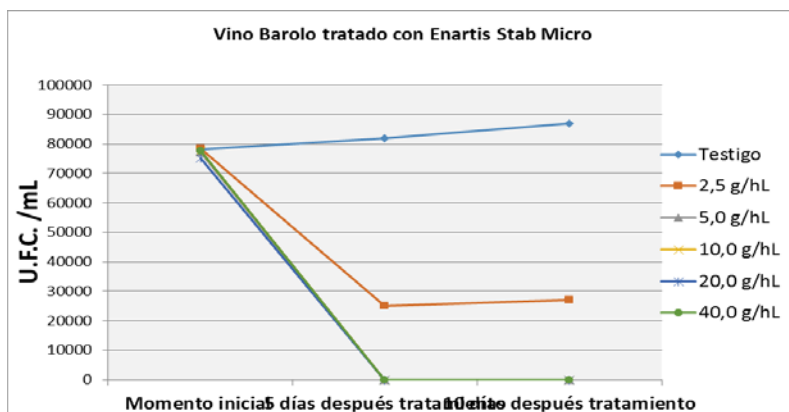


ENARTIS STAB MICRO

Cabernet Sauvignon que había sido contaminado con Brettanomyces bruxeliensis. Enartis Wine Service España 2014

	Testigo	20 g/hL Fenol Free	10 g/hL Stab MICRO
4 – Etilfenol (µg/L)	394	270	303
4 – Etilguayacol (µg/L)	80	53	55
Características sensoriales	Sucio, aromas fenólicos. Debajo aparece fruta.	Más limpio. Elimina aromas fenólicos, aparece fruta pero poco intensa	Más limpio. Elimina aromas fenólicos,. Aparecen matices de fruta más intensos.
Observaciones	Umbrales de percepción olfativa: 4 – Etilfenol > 440 µg/L 4 – Etilfenol + 4 – Etilguayacol > 620 µg/L		

Barolo 2012 esterilizado y posteriormente inoculado con varias cepas de *Brettanomyces bruxeliensis*. Enartis Wine Service Italia 2014



APLICACIONES

- En todos los vinos desde la crianza a la preparación para el embotellado.
- Reducción de la carga microbiana no deseada.
- Mejora de la limpieza y filtrabilidad.
- Reducción de los aromas indeseables producidos por microorganismos.

DOSIS

2-15 g/hL. Dosis media aconsejada de 10 g/hL.

La dosis a utilizar es según la limpieza del vino, su carga y tipología microbiana, así como el tiempo de acción deseado.

MODO DE EMPLEO

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 en circuito cerrado, preferiblemente mediante tubo Venturi. Mantener en suspensión durante 30 minutos para potenciar su acción.

El tiempo de acción dependerá de la dosis empleada y de la carga microbiana del vino.

El control microbiano se inicia en las primeras horas. Si se desea una buena clarificación trasegar, y/o filtrar si es necesario, el vino 5 a 8 días después.



ENARTIS STAB MICRO

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 0,5 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 Œnologique 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