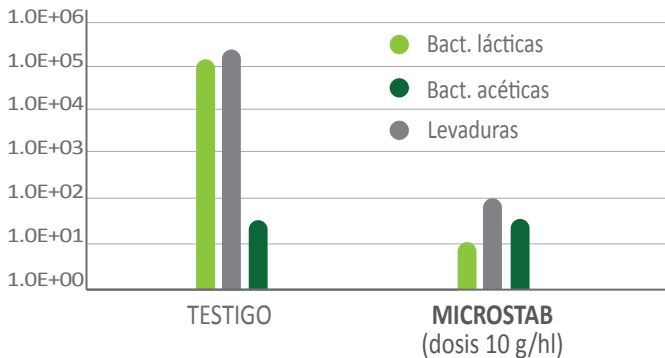
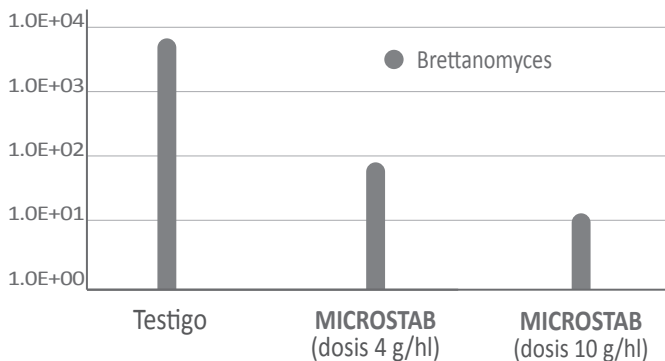


MICROSTAB

La alternativa al SO₂ para la estabilización microbiológica de vinos.



(*) Gráfica 1. -Efecto antimicrobiano de **Microstab** sobre vino blanco natural a los diez días de tratamiento. (variedad Xarello pH 3,48, SO₂ total: 4 mg/L, SO₂ libre: 2 mg/L, %v/v: 12,77, glu+fruc: 0,4 g/L, ácido málico: 0,01 g/L, ácido láctico: 1,02 g/L).



(**) Gráfica 2. -Efecto frente a levaduras **Brettanomyces** de **Microstab** sobre vino tinto a los diez días de tratamiento. (Variedad Tempranillo, pH 3,59, SO₂ total: 45 mg/L, SO₂ libre: 27 mg/L, %v/v: 13,7, glu+fruc: 0,4 g/L).

FECHA	HORAS TRANSCURRIDAS	DENSIDAD TESTIGO	DENSIDAD MICROSTAB (5 g / hl)
30 / 09 / 2016	0 h	1092	1092
	2,5h	1089	1092
	5h	1087	1090

(***) Tabla 1. -Retraso de FA. La adición de 5 g/hl de **Microstab** retarda 2.5 h el inicio de la fermentación alcohólica en mosto tinto sin refrigerar y sin corregir los niveles de sulfuroso (variedad Ull de Lebre, pH 3.68, SO₂ total: 18 mg/L, SO₂ libre: 6 mg/L, ° Baume: 12,2, acidez total: 3.80 g/L).

CARACTERÍSTICAS

Microstab es un polisacárido natural de origen fúngico no alérgico, no animal y no OGM que permite reducir la carga microbiana de vinos. Está compuesto de fibras de quitosano que fijan los microorganismos sobre su superficie, interaccionando electrostáticamente con sus paredes y membranas, provocando la lisis celular.

- Disminuye eficazmente las poblaciones de levaduras y bacterias lácticas (*)
- Reduce sustancialmente o elimina poblaciones de *Brettanomyces* (**), disminuyendo el riesgo de alteraciones debidas a la presencia de esta levadura contaminante.

Como cualquier otro antimicrobiano, la reducción de las poblaciones depende de la carga microbiológica inicial.

- Retarda el inicio de la fermentación alcohólica por lo que puede emplearse para transporte de mosto (***)
- Posee cierta acción antioxidante, mantiene y prolonga la vida del vino, mejorando su evolución en el tiempo.

APLICACIÓN

Microstab se aplica en mosto o vino después de la fermentación alcohólica o maloláctica, según el efecto deseado.

Permite disminuir la dosis de sulfuroso para retener inicio de fermentación de mosto o detener la fermentación en elaboración de vinos dulces.

COMPOSICIÓN

Quitosano de origen fúngico.

DOSIS

Mosto	10 g/hl
Vino terminado	4-10 g/hl

Dosis máxima legal : 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

1. Resuspender en 5 o 10 veces su peso en agua o vino agitando suavemente.
2. Incorporar al volumen total del vino asegurando la homogeneización. Asegurar una temperatura del vino > 12°C.
3. Trasegar, mínimo, a los diez días de tratamiento. En el caso de aplicarse en bodega, puede mantenerse en contacto con el vino hasta el vaciado de la misma.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color crema. Inodoro.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 kg y 100 g.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Humedad (%)	< 10
Grado de acetilación	0-30
Metales pesados (mg/kg)	< 20
Pb (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	< 1
Especificaciones microbiológicas	
Recuento total (UFC/g)	< 1000
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/25g)	Ausencia

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.