

Microstab pH

La alternativa al SO₂ para la estabilización química y microbiológica de los mostos antes de fermentación alcohólica.

POBLACIÓN DE BACTERIAS LÁCTICAS (UFC/ml)

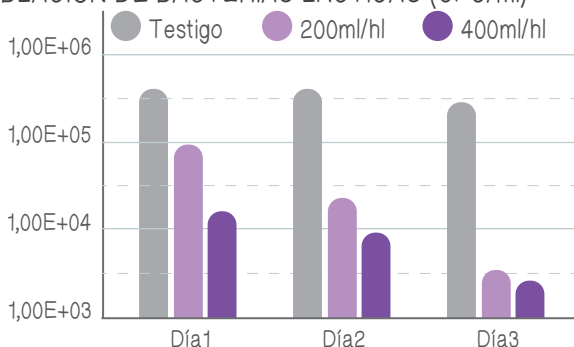


Gráfico 1.-Efecto antimicrobiano de Microstab pH sobre mosto blanco con una población de 10⁶ UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ libre: 2 mg/l, grado alcohólico probable %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

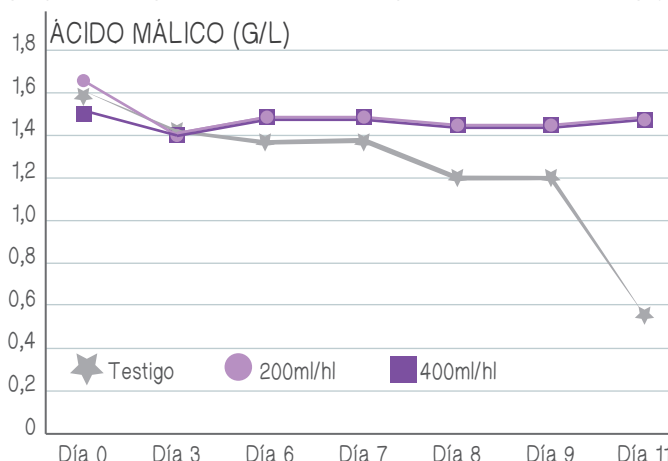


Gráfico 2.- Inhibición de FML tras la adición de Microstab pH (seguimiento de contenido ácido málico en el tiempo) sobre mosto blanco con una población de 10⁶ UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ libre: 2 mg/l, grado alcohólico probable %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

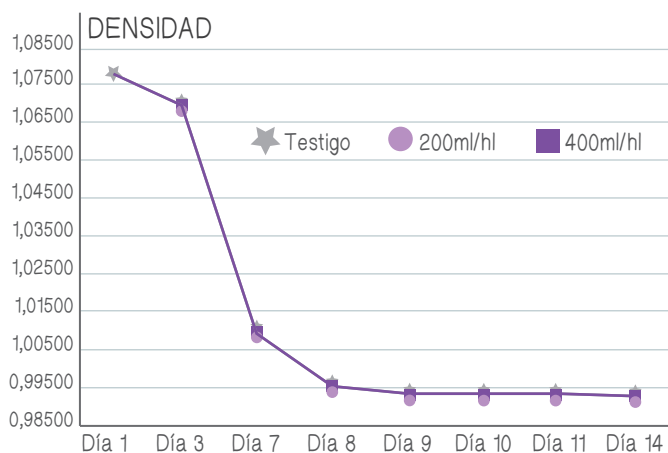


Gráfico 3.- Desarrollo de la fermentación alcohólica tras la adición de Microstab pH (seguimiento de densidad en el tiempo) sobre mosto blanco con una población de 10⁶ UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO₂ total: 21 mg/l, SO₂ libre: 2 mg/l, grado alcohólico probable %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

CARACTERÍSTICAS

Microstab pH, es un estabilizante con actividad antimicrobiana que limita el desarrollo de las poblaciones alterantes antes de fermentación alcohólica. Su empleo permite:

- Controlar la fermentación maloláctica (FML): en mostos blancos y rosados puede ser utilizado para retrasar ó inhibir la FML sin afectar al normal desarrollo de la fermentación alcohólica.
- Reducir el impacto sensorial negativo causado por las contaminaciones microbianas indeseables (acidez volátil, aminas biógenas, fenoles volátiles)
- Su elevada capacidad antimicrobiana permite disminuir los niveles de SO₂ durante la elaboración.

APLICACIÓN

- En vendimia, como antimicrobiano, con capacidad acidificante del mosto.
- En mostos blancos, rosados y tintos donde se quiera retardar ó inhibir la FML. Su efecto antimicrobiano permite disminuir la dosis de sulfuroso.

COMPOSICIÓN

Formulado líquido a base de quitosano granulado solubilizado de origen fúngico, ácido L (+) tartárico (E-334) y ácido málico DL.

DOSIS

Mosto 200-400 ml/hl

Dosis de 200 ml/hl incrementan en ≈1 g/L la acidez total donde 0.85 g/l corresponden a ácido L-tartárico y 0.08 corresponden a ácido L-málico.

Dosis máxima legal permitida: 400 ml/hl.

MODO DE EMPLEO

Aplicación sobre uva:

Añadir la cantidad total correspondiente al volumen de vendimia por incorporación en la tolva de recepción, después del estrujado y despalillado o durante el llenado de la prensa o macerador.

Aplicación sobre mosto:

Añadir la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar asegurando su total homogeneización.

ASPECTO FÍSICO

Líquido color ámbar.

PRESENTACIÓN

Envase de 24 kg, 1200 Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Acido L-Tartárico (%)	33-35
Acido D,L-Málico (%)	5-7
pH	< 1
Densidad (g/mL)	1.17-1.19
Turbidez (NTU)	<40
Metales pesados (mg/kg)	
Pb (mg/kg)	< 1
As (mg/kg)	< 1
Hg (mg/kg)	< 0,1
Cd (mg/kg)	< 1
Especificaciones microbiológicas	
Recuento total (UFC/g)	< 10 ³
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonella</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 1 año a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009