

MICROSTAB ML

Estabilizante biológico con elevada efectividad frente a bacterias lácticas.

CARACTERÍSTICAS

Preparación específica que potencia el efecto sinérgico del ácido fumárico y el quitosano como estabilizantes biológicos frente a bacterias lácticas.

Aúna las propiedades bacteriostáticas y bactericidas del ácido fumárico, que actúa permeabilizando la membrana de las bacterias lácticas y el efecto antimicrobiano, por alteración de la estructura celular, del quitosano.

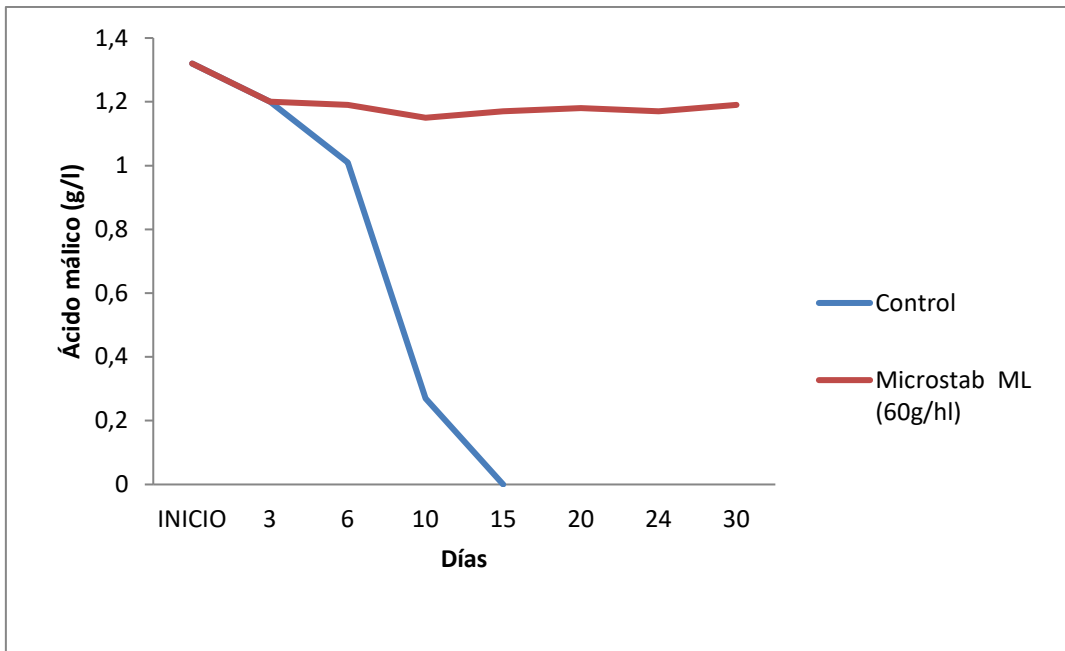
MICROSTAB ML permite inhibir la fermentación maloláctica durante grandes periodos de tiempo, incluso puede llegar a detener una fermentación maloláctica ya iniciada. Además, MICROSTAB ML reduce las poblaciones de *Brettanomyces*, disminuyendo el riesgo de alteraciones debidas a la presencia de esta levadura contaminante. Gracias a esta preparación específica será posible reducir la dosis de SO₂ durante el almacenamiento.

APLICACIÓN

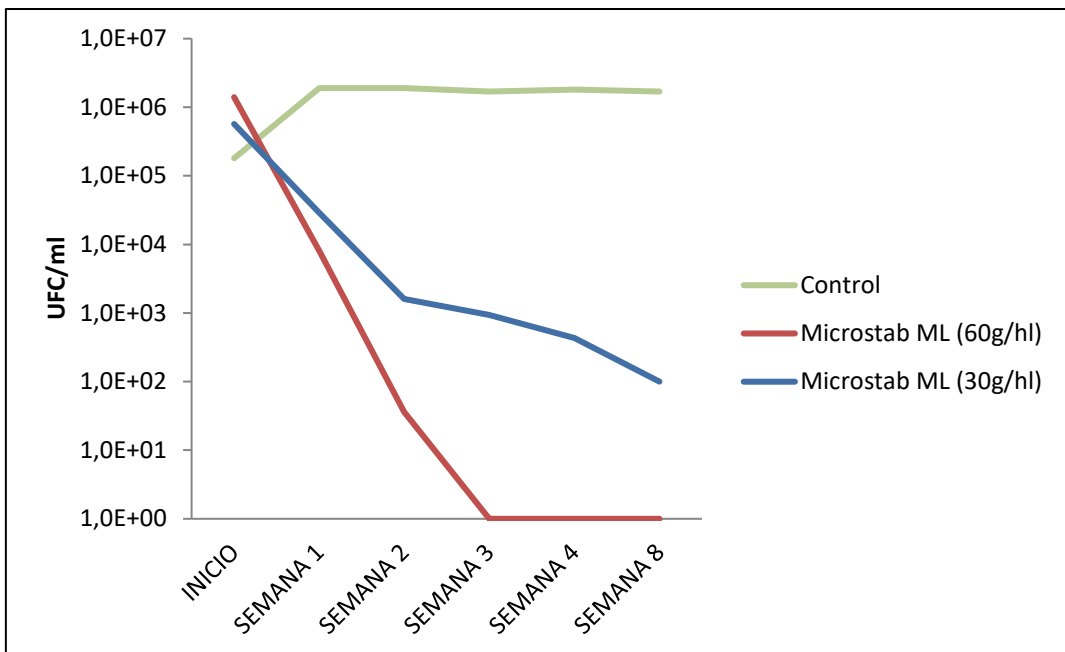
En vinos blancos y tintos con el objetivo de:

- Controlar la fermentación maloláctica. Retrasa e incluso inhibe la fermentación maloláctica. Permite mantener la acidez y el pH inicial de los vinos y reduce la formación de aminas biógenas.
- Mejorar la estabilidad microbiológica. Reduce sustancialmente la población de bacterias lácticas y ayuda a controlar la población de *Brettanomyces*.
- Reducir la dosis de SO₂. Gracias a la mejora de la estabilidad microbiológica, MICROSTAB ML ayuda en la reducción de las dosis de sulfuroso a aplicar durante la conservación de los vinos.

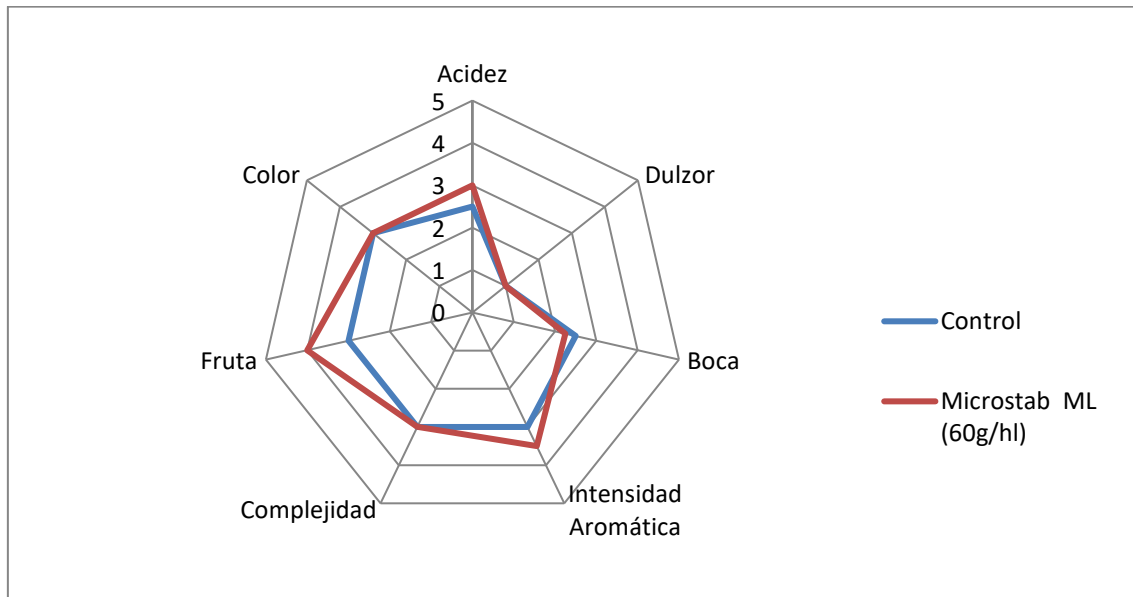
Los vinos tratados con MICROSTAB ML, a las dosis recomendadas, no modifica el perfil olfativo de los vinos, evitando posibles desviaciones derivadas del desarrollo de bacterias lácticas, además ayuda a mantener la acidez inicial del vino.



Parada de la FML con la aplicación de Microstab ML (60g/hl)



Comparativa de la evolución de la población de bacterias lácticas en el tiempo tras el tratamiento con diferentes dosis de Microstab ML



Perfil organoléptico comparativo del vino control y tras el tratamiento con Microstab ML (60g/hl). Vino Tempranillo añada 2021

COMPOSICIÓN

Ácido Fumárico (E297) y quitosano

DOSIS

Vino : 30-60 g/hl

MODO DE EMPLEO

1. Resuspender en 15 veces su peso en vino con agitación
2. Incorporar al volumen total del vino con homogeneización continua. Asegurando una temperatura superior a los 12°C

ASPECTO FÍSICO

Polvo blanco cristalino.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 15 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS
EP 896 (rev.0)

pH (0.05%)	3 – 3,2
Humedad [%]	< 3
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
Recuento total [UFC/g]	< 10 ³
Salmonella [UFC/25g]	AUSENCIA

Modificación de la acidez total y el pH tras el tratamiento, con diferentes dosis de Microstab ML, de un vino tinto Garnacha con pH 3,73 y acidez total de 4,95 g/l.

Tratamiento	pH	Acidez Total (g/l)
Control	3.73	4.95
Microstab ML -30 g/hl	3.69	5.34
Microstab ML -45 g/hl	3.65	5.44
Microstab ML -60 g/hl	3.63	5.58

Tratamientos realizados en vino de la variedad Garnacha. Añada 2021

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 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.

MICROSTAB ML / Rev.0 / Fecha: 13/06/2022