

MICROSTAB pH

Mejora de la estabilidad microbiológica de mostos y vinos.

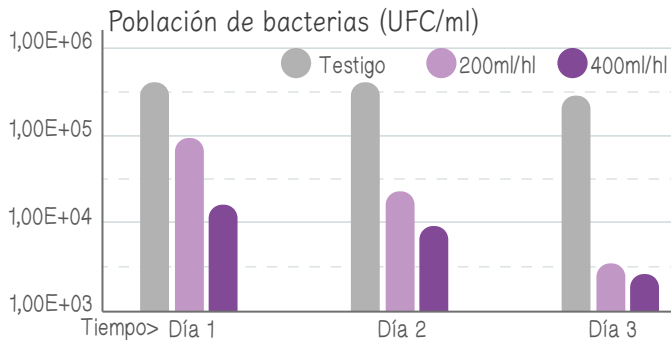


Gráfico 1.-Efecto antimicrobiano de **Microstab pH** sobre mosto blanco con una población de 10^6 UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO_2 total: 21 mg/l, SO_2 libre: 2 mg/l, grado alcohólico probable %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

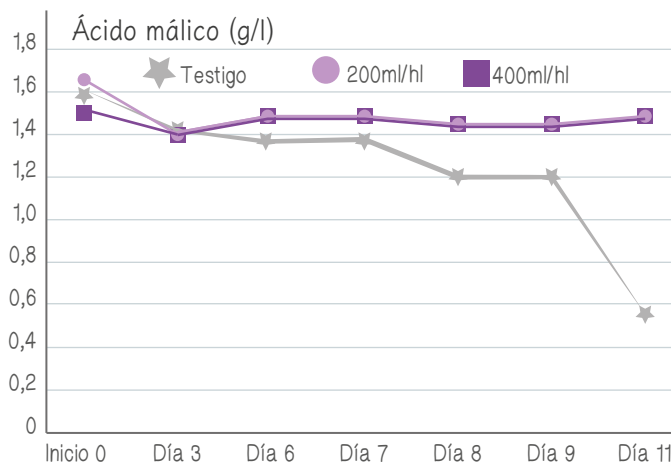


Gráfico 2.- Inhibición de FML tras la adición de **Microstab pH** (seguimiento de contenido ácido málico en el tiempo) sobre mosto blanco con una población de 10^6 UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO_2 total: 21 mg/l, SO_2 libre: 2 mg/l, grado alcohólico probable %: 11,07, glu+fruc: 207 g/l, ácido málico: 1.60 g/l, ácido láctico: 0.11 g/l).

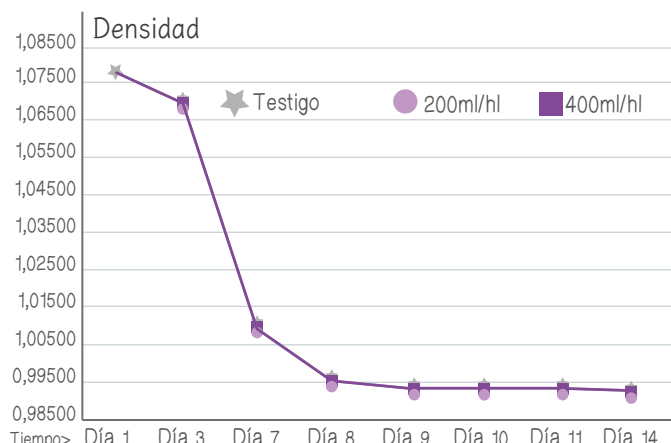


Gráfico 3.- Desarrollo de la fermentación alcohólica tras la adición de **Microstab pH** (seguimiento de densidad en el tiempo) sobre mosto blanco con una población de 10^6 UFC/ml de *Oenococcus oeni* (pH 3,86, SO_2 total: 21 mg/l, SO_2 libre: 2 mg/l, grado alcohólico probable %: 11,07, glu+fruc: 207 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. 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 SO_2 durante la elaboración.

APLICACIÓN

- En vendimia, como antimicrobiano, con capacidad acidificante del mosto.
- En mostos y vinos para limitar el desarrollo de flora contaminante. Su efecto antimicrobiano permite disminuir la dosis de sulfuroso.

COMPOSICIÓN

Formulado líquido a base de quitosano de origen fúngico y ácido L (+) tartárico (E-334).

DOSIS

Mosto y vino. 200-400 ml/hl

Dosis de 200 ml/hl incrementan en ≈ 1 g/l la acidez total.

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 o vino:

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

La adición de la preparación con bomba dosificadora asegura el reparto uniforme del producto.

ASPECTO FÍSICO

Líquido color ámbar.

PRESENTACIÓN

Envase de 24 kg, 1200 Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 881 (REV.1)

Acido L-Tartárico (%)	39-41
-----------------------	-------

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 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934