

MICROSTAB PROTECT

Redução de microrganismos e proteção antioxidante.

Adequado para vinhos ecológicos

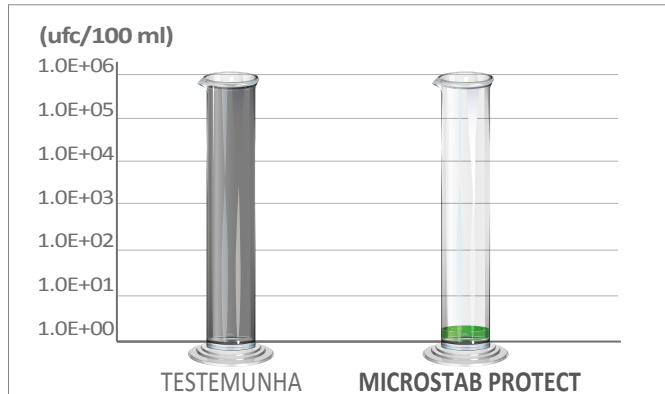


Gráfico 1.- Efeito contra leveduras *Brettanomyces* do tratamento com **Microstab PROTECT** (dose 20 g/hl) após 10 dias de contato, no vinho tinto (% v/v 14,35, pH 3,71, SO₂ livre 3 mg/l, SO₂ total 39 mg/l, gluc+fruc 0,48 g/l).

A nova formulação apresenta elevada eficácia antimicrobiana contra a *Brettanomyces*, reduzindo ou eliminando substancialmente as populações desta levedura contaminante.

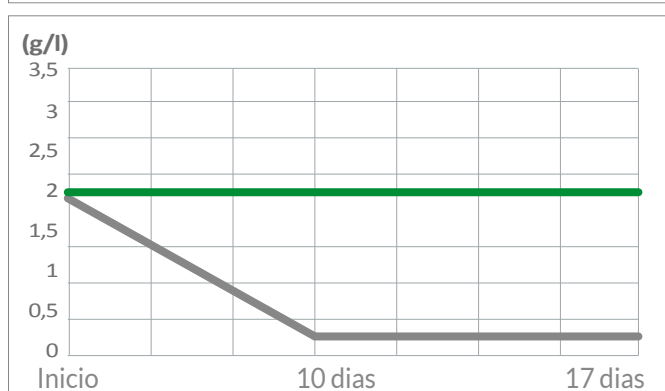


Gráfico 2.-Evolução do teor de ácido málico (g/l) do tratamento com **Microstab PROTECT** (dose 20 g/hl) após 17 dias de contato, no vinho tinto, % v/v 14,63, pH 3,71, SO₂ livre 0 mg/l, SO₂ total 2 mg/l, ácido málico 2,31 g/l, ácido láctico 0,23

Atraso no início da fermentação maloláctica graças à aplicação de **Microstab PROTECT** (o vinho TESTIGO após 10 dias do início do estudo, termina a fermentação maloláctica).

Esta formulação procede dos resultados da investigação do projeto WINEBALANCE «Melhorando a estrutura coloidal do vinho: Novas ferramentas bioativas de interesse».



CARACTERÍSTICAS

Preparação específica, que combina propriedades antimicrobianas, antioxidantes e antioxidasicas, razão pela qual se postula como uma ferramenta eficaz na redução dos níveis de enxofre durante a produção dos vinhos.

- Reduz ou elimina substancialmente as populações de *Brettanomyces*, reduzindo o risco de alterações devido à presença desta levedura contaminante. Diminui eficazmente as populações de *Brettanomyces* e bactérias lácticas. Como qualquer outro antimicrobiano, a redução das populações depende da carga microbiológica inicial.
- Efeito antioxidante e protetor da oxidação. Efeito antioxidante natural, protege a fração aromática e limita o escurecimento dos vinhos.
- Inativa catalisadores da oxidação. Reduz a actividade de enzimas oxidásicas, responsáveis pela oxidação dos fenóis.
- Reduz o teor de metais (Fe e Cu).

APLICAÇÃO

Tratamento de paragens de fermentação para evitar o consumo de açúcares do mosto pelas bactérias lácticas (picado láctico) e reduzir os riscos de aumento da acidez volátil.

Fim da fermentação alcoólica para controlar a carga microbiana, proteger os aromas e atrasar a evolução do vinho.

Controlo da fermentação maloláctica (FML): atrasa ou inibe a fermentação maloláctica. Uma vez transferido, o desenvolvimento da fermentação maloláctica é possível após a inoculação das bactérias lácticas.

- » Atraso na FML após a fermentação alcoólica na produção de vinhos tintos, permitindo trabalhar com micro-oxigenação.
- » Inibição da fermentação maloláctica na produção de vinhos brancos e tintos jovens, de forma a preservar a acidez.

Estabilidade microbiológica da população bacteriana em vinhos tintos após a fermentação maloláctica, reduzindo a dose de SO₂ aplicada durante a conservação do vinho.

Envelhecimento das borras e vinho acabado. Para controlar a carga microbiana, proteger os aromas e atrasar a evolução dos vinhos.

Clarificação de mostos e vinhos.

Redução do teor de metais (Fe e Cu).

COMPOSIÇÃO

Quitosana de origem fúngico (*Aspergillus Níger*). Levedura inativa (*Saccharomyces cerevisiae*) com grande poder antioxidante (glutaciona). Tanino gálico (*Caesalpinia spinosa*).

DOSE

Mosto ou vinho 10-30 g/hl

Dose máxima autorizada:

- Efeito clarificante (mosto/vinho): 200g/hl

- Redução do teor de metais pesados (vinho): 200g/hl

- Redução de possíveis contaminantes, Ocratoxina A (vinho): 1000g/hl

- Atividade antimicrobiana (vinho): 20 g/hl.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Ressuspender em 5 ou 10 vezes o seu peso em água ou vinho agitando suavemente.
2. Incorporar no volume total do vinho garantindo a homogeneização. Assegurar uma temperatura do vinho > 12 C.
3. Trásfega após dez dias de tratamento. No caso de ser aplicado em barrica, pode manter-se em contato com o vinho até ao seu esvaziamento, caso em que é aconselhável não remexer o fundo.

ASPETO FÍSICO

Pó fino de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 889 (REV.1)

Humidade (%)	< 10
pH	6.5-8.5
Especificações microbiológicas	
Contagem total (UFC/g)	< 1000
<i>E. coli</i> (UFC/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (UFC/25g)	Ausência
Coliformes totais (UFC/g)	< 100

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, num local fresco, seco e ausente de odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência: antes de 3 anos a partir da embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934