



enartis
**STAB MICRO
REVOLUTION**

Enartis Stab Micro Revolution Quitosano activado para el control de microorganismos no deseados y la reducción del uso de SO₂ Libre de alérgenos y compuestos de origen animal

Quitosano Activado: ¿Qué es?

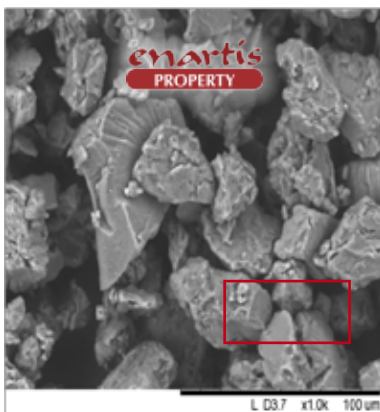
El quitosano es un polisacárido extraído de *Aspergillus niger* obtenido mediante la desacetilación parcial de la quitina-glucano. Desde el punto de vista enológico tiene una potente acción microbicida además de acción clarificante y control oxidorreductor.

Su proceso de acción microbicida se realiza en dos etapas:

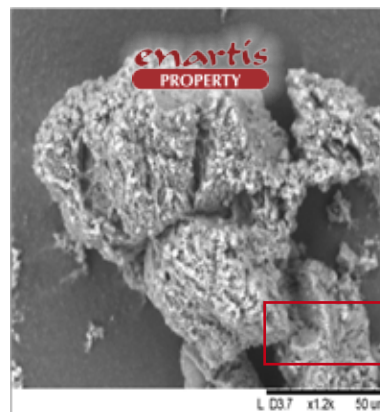
- En la primera etapa, el quitosano, que tiene carga positiva, atrae a los microorganismos existentes en el vino que a pH ácido, tienen carga negativa;
- En la segunda fase, el quitosano altera la permeabilidad de la membrana celular del microorganismo causándole la muerte por choque osmótico.

El quitosano de Enartis se obtiene mediante un proceso de producción único y patentado con el objetivo conseguir ampliar la carga positiva y la superficie de contacto. De este modo el quitosano activado obtenido desempeña una acción antimicrobiana más rápida y amplia, de un gran número de microorganismos potencialmente presentes en el vino como mohos, *Brettanomyces* y otras levaduras *non-Saccharomyces*, y bacterias como *Acetobacter*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* y *Oenococcus*.

EL QUITOSANO ACTIVADO TIENE UNA MÁS ÁMPLIA SUPERFICIE DE INTERACCIÓN CON LOS MICRORGANISMOS



QUITOSANO STANDARD



QUITOSANO ACTIVADO ENARTIS



Enartis Stab Micro M: la alternativa a la lisozima y el SO₂ para el control de bacterias lácticas

Enartis Stab Micro M es un clarificante a base de quitosano activado desarrollado con la finalidad de potenciar las propiedades antimicrobianas del quitosano incluso en vinos turbios, donde la presencia de sólidos reduce la probabilidad de interacción con los microorganismos. Se puede utilizar para controlar el crecimiento de microorganismos del vino desde las primeras etapas de la elaboración.

Resulta muy interesante el uso de **Enartis Stab Micro M** como una alternativa a la lisozima libre de alérgenos y productos de origen animal.

Enartis Stab Micro M ralentiza o inhibe el crecimiento de bacterias lácticas en las condiciones de bodega permitiendo controlar el desarrollo de la fermentación maloláctica.

La efectividad del tratamiento depende de la sensibilidad del microorganismo, de la dosis utilizada, de la concentración de viables y la fase de desarrollo del microorganismo, así como de las condiciones del mosto o vino.

Enartis Stab Micro M posee un amplio espectro de acción contra numerosos microorganismos y está adaptado para su uso en todas las fases de la elaboración y crianza.

Enartis Stab Micro M se elimina por decantación o filtración, después su efecto antimicrobiano cesa.

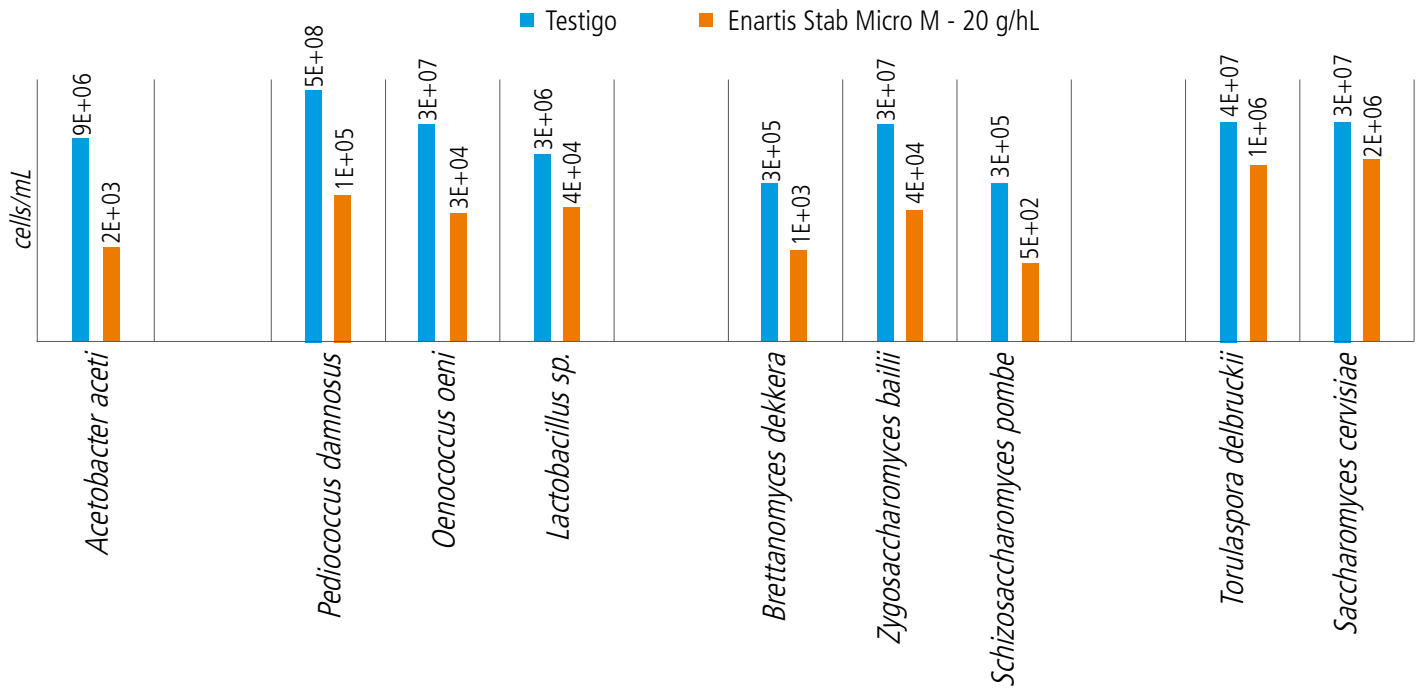
Debido a sus características y como alternativa a la lisozima y la reducción del SO₂, **Enartis Stab Micro M** tiene muchas aplicaciones:

- Puede ser aplicado después de la fermentación alcohólica para inhibir la realización de la fermentación maloláctica en vinos blancos y rosados (o tintos), con o sin la aplicación sinérgica de dióxido de azufre;
- En la preservación de bases espumosos para inhibir el crecimiento de bacterias lácticas;
- En la vinificación en vino tinto para retrasar la fermentación maloláctica, el tiempo necesario para llevar a cabo la micro-oxigenación;
- En vinificación en tinto y blanco para permitir la prevalencia de bacterias seleccionadas;
- En las paradas de fermentación, para evitar el inicio de la fermentación maloláctica.



ENARTIS STAB MICRO M TIENE UN AMPLIO ESPECTRO DE ACCIÓN ANTIMICRÓBICA

(Vino inoculado en fase exponencial y condiciones óptimas de desarrollo en laboratorio)



ENARTIS STAB MICRO M RALENTIZA Ó EVITA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

(Vino inoculado con bacterias láctica en fase exponencial y condiciones óptimas des desarrollo)

