

|| Don't you know?
We're talkin' bout a revolution... ||



enartis

STAB

REVOLUTION



Apresentam máxima **eficácia** e **superfície de contacto**,
garantem o total controlo
de **microrganismos indesejados**

Desde a vinificação, até ao afinamento final dos vinhos,
o enólogo decide sobre o destino de:

- *Brettanomyces* e leveduras não *Saccharomyces*
- Bactérias acéticas (GRAM -) e lácticas (GRAM +)



enartis **STAB**

MICRO M

Até à fermentação malolática...



Produto complexo à base de quitosano de origem fúngica e quitina-glucano, é muito eficaz na limitação da ação de fungos indesejados, assim como na eliminação de microrganismos indesejados (gén. *Botrytis*, *Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*).

Permite atrasar o arranque das bactérias lácticas, não prejudicando a atividade das leveduras *S. cerevisiae*.

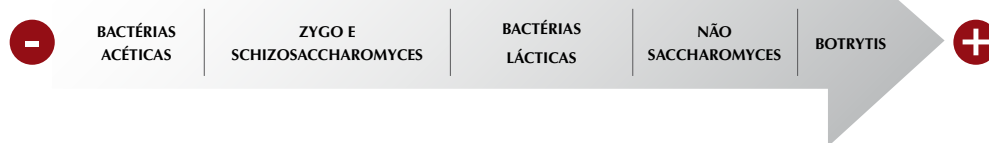
Aplicações:

- Impede o crescimento de bactérias e leveduras não *Saccharomyces*
- Permite reduzir as doses de SO₂
- A alternativa "allergen e animal free" à lizozima, para o controlo das bactérias lácticas
- Previne contaminações microbiológicas durante a segunda fermentação de espumantes

Doses: 10-40 g/hL, segundo o objetivo

Embalagem: 1 kg

EFICÁCIA DE ENARTIS STAB MICRO M



Do estágio de afinamento, até à preparação para o engarrafamento...



enartis **STAB**

MICRO

Formulação à base de quitosano muito puro de origem fúngica (*Aspergillus niger*), altamente eficaz na eliminação de microrganismos indesejados como *Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*. A sua aplicação melhora igualmente a limpeza olfativa por adsorção de off-flavours de origem microbiana.

Aplicações:

- Impede o crescimento de microrganismos indesejáveis nos vinhos
- Constitui a melhor proteção microbiológica em vinhos com açúcares residuais
- Controlo microbiológico de vinhos com baixo SO₂
- Tratamento preventivo pré-estágio de afinamento em barricas

Doses: 5-15 g/hL, segundo o objetivo

Embalagem: 0,5 Kg

