



CLARIFICANTE SELETIVO PARA O CONTROLO MICROBIOLÓGICO DESDE O MOSTO ATÉ À FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

COMPOSIÇÃO

Produto complexo à base de quitosano produzido a partir do fungo *Aspergillus niger*, paredes de leveduras purificadas, ácido ascórbico (E300) e ácido L-láctico (E270).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: granulado bege acastanhado com ligeiro odor a levedura.

ENARTIS STAB MICRO M é um agente clarificante que controla o crescimento de um elevado número de espécies de leveduras *não-Sacharomyces* e de bactérias indesejadas que se encontram presentes no mosto e no vinho. Facilita também a floculação e a remoção desses microrganismos. Tem um efeito antimicrobiano sinérgico com o do SO₂.

ENARTIS STAB MICRO M foi especificamente concebido para o tratamento de líquidos turvos. As paredes de leveduras purificadas, ricas em β-glucanos, formam uma rede protetora que melhora o efeito antimicrobiano do quitosano e a sua capacidade de reagir com os microrganismos.

ENARTIS STAB MICRO M inibe o crescimento de um elevado número de microrganismos, agindo por contato durante a sua suspensão. O CO₂ produzido durante a fermentação ajuda à atividade do produto. Uma boa homogeneização inicial aumenta também a sua eficácia.

Nas doses recomendadas, o seu efeito sobre leveduras *Saccharomyces cerevisiae* é insignificante e não afeta o normal decurso da fermentação alcoólica.

ENARTIS STAB MICRO M não tem origem animal nem contém ingredientes alergénicos, não sendo necessária a sua menção no rótulo.

APLICAÇÕES

- Mostos brancos, tintos e rosados: redução da população de microrganismos indesejados;
- Controlo da fermentação malolática (FML): alternativa não-alérgica à lizozima. Pode ser usado para reduzir o crescimento das bactérias ML para atrasar ou inibir a FML;
- Pé de cuba: redução da contaminação por leveduras *non-Sacharomyces* e bactérias;
- Segunda fermentação de espumantes: controlo da contaminação microbiológica durante a tiragem;
- Fermentação espontânea: favorece a predominância das leveduras do género *Saccharomyces* sobre as leveduras *não-Sacharomyces*;
- Redução da quantidade de SO₂ a adicionar: atua em sinergia com o SO₂ como agente antimicrobiano na fase pré-fermentativa e durante a maceração;
- Fim da fermentação alcoólica: reduz a população de microrganismos indesejados e melhora a clarificação;
- Prevenção de *off-flavours*: previne o crescimento de microrganismos que possam produzir acidez volátil ou outros compostos que afetem negativamente os aromas do vinho.

DOSES

Mostos brancos, tintos e rosados: 10 -30 g/hL.

Como alternativa à lizozima: 10 - 40 g/hL.

Paragens ou atrasos de fermentação: 25 - 40 g/hL.

A dose pode variar de acordo com o estado de limpidez do vinho, espécie microbiológica contaminante ou o tempo disponível para o tratamento.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Preparação do produto: dissolver **ENARTIS STAB MICRO M** em 20-30 partes de mosto, vinho ou água. Agitar bem evitando a formação de grumos. Adicionar a solução ao mosto ou vinho de forma uniforme durante uma remontagem em circuito fechado, preferencialmente com um tubo Venturi. Manter em suspensão durante 30 minutos.

Mosto branco e rosado: adicionar 10-30 g/hL durante a decantação ou, preferencialmente, antes da inoculação das leveduras. **ENARTIS STAB MICRO M** também ajuda a acelerar e a melhorar a clarificação.

Mosto tinto: adicionar 15-25 g/hL no início da maceração (recomendado no caso de maceração pré-fermentativa) ou 8-12 horas após a inoculação das leveduras seguida de remontagem para uma boa homogeneização. O produto mantém-se ativo durante a fermentação e será removido juntamente com as borras no final da fermentação alcoólica.

Como alternativa á lisozima:

VINHO BRANCO:

No fim da fermentação alcoólica: após eliminar as borras com passagem a limpo, adicionar 15 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M** quando o objetivo é atrasar a FML, ou 25 g/hL quando o objetivo é evitar a FML. Remontar durante cerca de 30 minutos. Remontagens diárias aumentam a eficiência do produto. O seu efeito antimicrobiano inicia nas primeiras horas do tratamento. O produto pode ser removido 2-3 dias após a sua adição. O tempo de contato depende da dosagem, turbidez do vinho e do nível de contaminação. O produto atua por contato durante a sua suspensão. Uma vez removido o produto, o vinho deixa de estar protegido e a FML pode arrancar normalmente após inoculação de bactérias.

Quando o objetivo é evitar a FML, **ENARTIS STAB MICRO M** pode permanecer em contato com o vinho durante meses. A ressuspensão periódica pode ajudar a prolongar a sua eficácia. É recomendável efetuar análises químicas e microbiológicas periodicamente para prevenir o arranque da FML e ajustar a quantidade de SO₂ molecular em torno a 0,5 mg/L.

VINHO TINTO:

No fim da fermentação alcoólica: após passagem a limpo, adicionar 15 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M**. Após 48-72 horas, passar de novo a limpo e adicionar 10 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M** quando o objetivo é atrasar a FML ou 25 g/hL quando o objetivo é evitar a FML. Remontar durante cerca de 30 minutos. Remontagens diárias aumentam a eficiência do produto. O seu efeito antimicrobiano inicia nas primeiras horas do tratamento. O produto pode ser removido 2-3 dias após a sua adição. O tempo de contato depende da dosagem, turbidez do vinho e nível de contaminação. O produto atua por contato durante a sua suspensão. Uma vez removido o produto, o vinho deixa de estar protegido e a FML pode arrancar normalmente após inoculação de bactérias.

Quando o objetivo é evitar a FML, **ENARTIS STAB MICRO M** pode permanecer em contato com o vinho durante meses. A ressuspensão periódica pode ajudar a prolongar a sua eficiência. É recomendável efetuar análises químicas e microbiológicas periodicamente para prevenir o arranque da FML e ajustar o teor de SO₂ molecular em torno a 0,5 mg/L.

Durante o armazenamento de vinhos e de mostos: para prevenir o crescimento de bactérias maloláticas, adicionar 10-20 g/hL de **ENARTIS STAB MICRO M**. A ressuspensão periódica do produto ajuda a prolongar a sua eficácia.

Pé de cuba: usar 15-30 g/hL do pé de cuba.

Paragens ou atrasos na fermentação: adicionar 25-40 g/hL. Passar a limpo e inocular para recomeço da fermentação.



Clarificantes / Estabilizantes

ENARTIS STAB MICRO M

Código da Ficha:
EnartisStabMicroM/pt
Revisão nº0, janeiro 2016
Pág. 3/3

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Utilizar rapidamente. Produto higroscópico.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.