

STABILISIERUNGSMITTEL

ENARTISSTAB MICRO M

Chitosanzubereitung speziell zur mikrobiologischen Stabilisierung von Most und Wein.



ZUSAMMENSETZUNG

Chitosan aus *Aspergillus niger*, inaktivierter Hefe, E270 (+) - Milchsäure, E300 L-Ascorbinsäure.



ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

EnartisStab Micro M ist ein Präparat auf Chitosanbasis mit hoher antimikrobieller Aktivität. Sein Produktionsprozess und die Aktivierung mit organischen Säuren erhöhen die Oberflächenladung von Chitosan und seine Fähigkeit, mit Zellen von Mikroorganismen zu interagieren, wodurch die Permeabilität der Zellmembranen verändert und der Zelltod verursacht wird.

EnartisStab Micro M wurde speziell für die Behandlung von Most und trübem Wein entwickelt. Tatsächlich reagieren die Feststoffe in trüben Flüssigkeiten mit den positiven Ladungen von Chitosan, wodurch ein Teil seiner Fähigkeit, die Zellen der Mikroorganismen anzuziehen, verloren geht.

Weingutversuche zeigen, dass für diese Anwendung die Verwendung von aktiviertem Chitosan mit Chitin-Glucan eine größere anti-mikrobielle Wirkung hat als Chitosan allein. Die β -Glucane in den Zellwänden der inaktivierten Hefe wirken als Klärmittel für die suspendierten Feststoffe und bewahren die antimikrobielle Wirkung von Chitosan.

EnartisStab Micro M reduziert das Wachstum und erleichtert die Beseitigung vieler natürlich vorkommender Bakterien und Hefen, welche die organoleptischen Eigenschaften des Weins während seiner Reifung und / oder nach der Abfüllung verändern können: *Brettanomyces*, *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Acetobacter*, *Zygosaccharomyces* usw.

Bei den empfohlenen Dosierungen ist die Wirkung auf *Saccharomyces cerevisiae* und *Torulaspora delbrueckii* vernachlässigbar und beeinflusst den normalen Verlauf der alkoholischen Gärung nicht.

EnartisStab Micro M absorbiert auch Ochratoxin A und entfernt Kupferreste aus Weinbergbehandlungen, wodurch das Risiko von Gärungsstörungen und Oxidationen verringert wird.

Es verbessert die Klär- und Filtrationskapazität von Most und Wein und erhöht die aromatische Reinheit durch Adsorption von Aromen, die von schädlichen Mikroorganismen erzeugt werden, wie flüchtige Phenole und Schwefelverbindungen.

EnartisStab Micro M ist allergenfrei und vegan.



ANWENDUNG

- Behandlung von Most und Wein zur Reduzierung der Population unerwünschter Mikroorganismen.
- Kontrolle des BSA: Nicht allergene Alternative zu Lysozym. Es kann verwendet werden, um den biologischen Säureabbau zu verzögern oder zu hemmen.
- Bei *Pied de Cuve* und während der Nachgärung von Sekt reduziert es das Vorhandensein von Nicht-*Saccharomyces*-Hefen und Bakterien.
- Bei spontaner Gärung wird die Prävalenz von *Saccharomyces*-Hefe gegenüber Nicht-*Saccharomyces* Hefen begünstigt.
- Es reduziert die Verwendung von SO₂, indem es dieses während der Gärungsphase als anti-mikrobielles und antioxidatives Mittel ersetzt.
- Am Ende der alkoholischen Gärung oder dem biologischen Säureabbau reduziert es die mikrobielle Population und verbessert die Klärung.
- Es verhindert die Bildung von Aromen, die von schädlichen Mikroorganismen erzeugt werden, welche die organoleptische Qualität des Weins beeinträchtigen können (flüchtige Säuren, Schwefelverbindungen, flüchtige Phenole usw.).
- Bei der Behandlung von Most aus mit *Botrytis* infizierten Trauben werden die Auswirkungen von Laccase begrenzt.

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.



DOSIERUNG

- Im Most um die mikrobielle Belastung zu verringern, um Kupferreste der Weinbergbehandlungen zu entfernen, als Alternative zu Lysozym, und um den Ochratoxin A -Gehalt reduzieren: 10 - 40 g / hl.
- Bei trägen Gärungen oder Gärstockungen zur Verhinderung des Wachstums unerwünschter Mikroorganismen und zur Verringerung des Kupfergehalts (mögliche Ursache für diese Gärungsanomalien): 25 - 40 g / hl.
- In Wein zur Bekämpfung von Bakterien und wilder Hefen oder zur Verringerung des Gehalts an Schwermetallen oder Verunreinigungen: 10 - 30 g / hl.

Die Dosierungen können abhängig von den Eigenschaften des Weins (pH-Wert, Trübung, mikrobielle Belastung usw.), dem Ziel der Anwendung, der Art der verderblichen Mikroorganismen und der Behandlungsdauer variieren.

Maximale gesetzliche Dosis in der EU:

200 g / hl zur Reduzierung von Schwermetallen

1000 g / hl zur Reduzierung vorhandener Verunreinigungen, insbesondere Ochratoxin A.

20 g / hl zur Reduzierung unerwünschter Mikroorganismen



GEBRAUCHSANWEISUNG

EnartisStab Micro M im Verhältnis 1:20 in Wasser, Most oder Wein unter ständigem Mischen auflösen, bis eine homogene Suspension erhalten wird. Dem Most oder Wein, während des Umpumpens gleichmäßig hinzufügen, vorzugsweise mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr. 30 Minuten in Suspension halten.

EnartisStab Micro M wirkt durch Kontakt: Wenn es über das gesamte zu behandelnde Volumen in Suspension gehalten wird, erhöht das seine Wirkung. Nachdem es entfernt wurde, ist der Most oder Wein nicht mehr vor einer möglichen mikrobiellen Kontamination geschützt.

Weißwein- and Rosé-Most

EnartisStab Micro M kann vor der statischen Sedimentation (empfohlen bei von Pathogenen befallenen Trauben) oder nach der Flotation, dem Most hinzugefügt werden. Sein Vorhandensein im Most während der alkoholischen Gärung ändert nichts am normalen Verlauf.

Rotweinmost

Beim Befüllen des Tanks hinzufügen. Das Vorhandensein von EnartisStab Micro M im Most während der alkoholischen Gärung ändert nichts an seinem normalen Verlauf.

Träge Gärungen oder Gärstockungen

Dem Most / Wein hinzufügen. Oft reicht dies allein aus, um die Gärung wieder zu starten. Wenn die Gärung nicht spontan wieder startet, lassen Sie EnartisStab Micro M 24 Stunden lang mit dem Most / Wein in Kontakt, führen Sie den Abstich durch und fahren Sie mit einem Neubeimpfungs- / Neustart-protokoll fort.

Fasswein und Saftlagerung

Für eine bessere Wirksamkeit resuspendieren Sie EnartisStab Micro M regelmäßig im gesamten Wein- oder Saftvolumen, um seine antimikrobielle Wirkung zu verlängern.

Kontrolle des biologischen Säureabbaus (Alternative zu Lysozym)

EnartisStab Micro M kann während der Gärung angewendet werden, wenn noch 10 - 15 g / l Restzucker vorhanden sind oder wenn die alkoholische Gärung nach dem ersten Abstich abgeschlossen ist. Mindestens 30 Minuten in Suspension halten. Tägliches Mischen erhöht die Effektivität. Die antimikrobielle Wirkung beginnt innerhalb der ersten Stunden der Behandlung. Das Produkt kann nach dem zweiten oder dritten Tag nach der Zugabe entfernt werden.

Wenn es das Ziel ist, einen biologischen Säureabbau während der Alterungsphase zu vermeiden, kann EnartisStab Micro M monatelang mit dem Wein in Kontakt bleiben. Regelmäßiges Mischen des gesamten Volumens ist erforderlich, um einen antimikrobiellen Schutz zu garantieren. Es wird empfohlen, routinemäßig chemische und mikrobiologische Analysen des Weins durchzuführen.

Für weitere Informationen zu Dosierungen und Anwendungen von EnartisStab Micro M kontaktieren Sie bitte das technische Team von Enartis.

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1 kg, 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Verpackung: sorgfältig wiederverschließen und wie oben angegeben aufbewahren. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen: Codex Œnologique International</p> <p>Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg (EU) 2019/934</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.
