

# ENARTIS STAB MICRO

AGENT D’AFFINAGE SÉLECTIF ANTIMICROBIEN

## Composition

Préparation de chitosan extrait d’aspergillus Niger et d’acides organiques (acide citrique, lactique, et ascorbique)

## Caractéristiques

Aspect : granulés brunâtre avec une légère odeur de levure.

**Enartis Stab Micro** interagit avec les microorganismes du vin. Annihile leurs croissances et les précipites. Il améliore également la clarification et la filtrabilité du vin.

**Enartis Stab Micro** élimine la croissance de nombreuses levures et bactéries indésirables, microorganismes qui peuvent altérer le vin durant l’élevage et ou le vin en bouteille. Une bonne homogénéisation du produit dans le vin augmente l’efficacité.

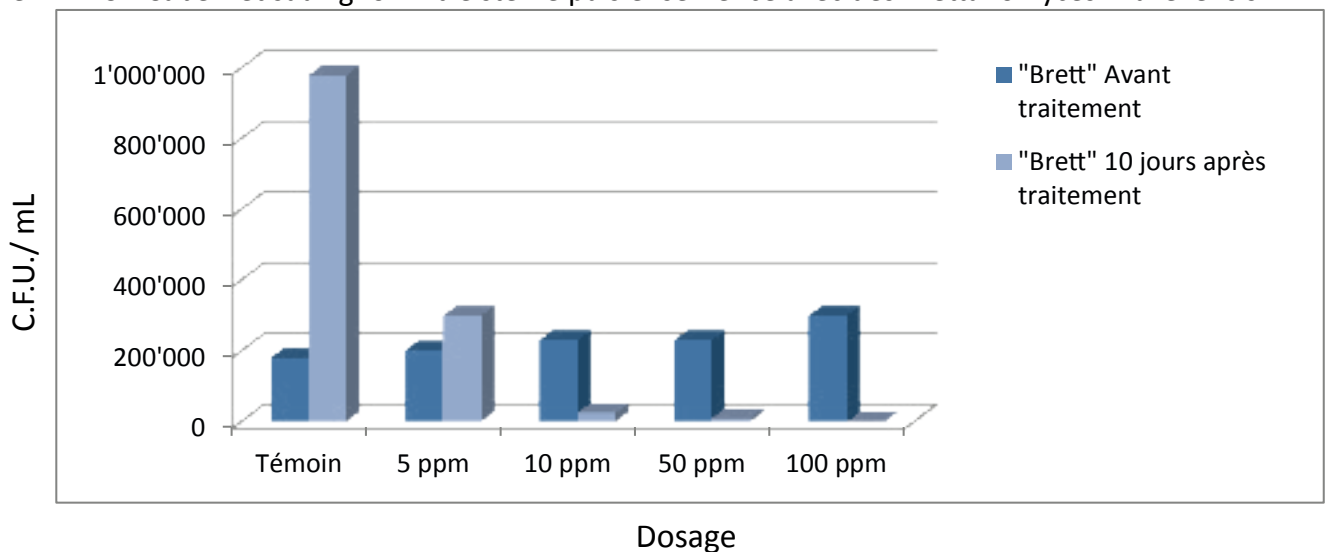
**Enartis Stab Micro** aide aussi à éliminer les mauvaises odeurs produites par les microorganismes indésirables

Exemple n°1 : Un Merlot inoculé avec des Brettanomyces Bruxellensis.

|                   | C.F.U./ml             |                      |                          |
|-------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|
|                   | Contamination initial | 48h après traitement | 7 jours après traitement |
| Témoin            | 3 * 10 <sup>5</sup>   | 5 * 10 <sup>5</sup>  | 5 * 10 <sup>5</sup>      |
| 10g/hl DMDC       | 3 * 10 <sup>5</sup>   | 210                  | 400                      |
| 10g/hl Stab Micro | 3 * 10 <sup>5</sup>   | 8                    | 8                        |
| 20g/hl Stab Micro | 3 * 10 <sup>5</sup>   | 2                    | 1                        |

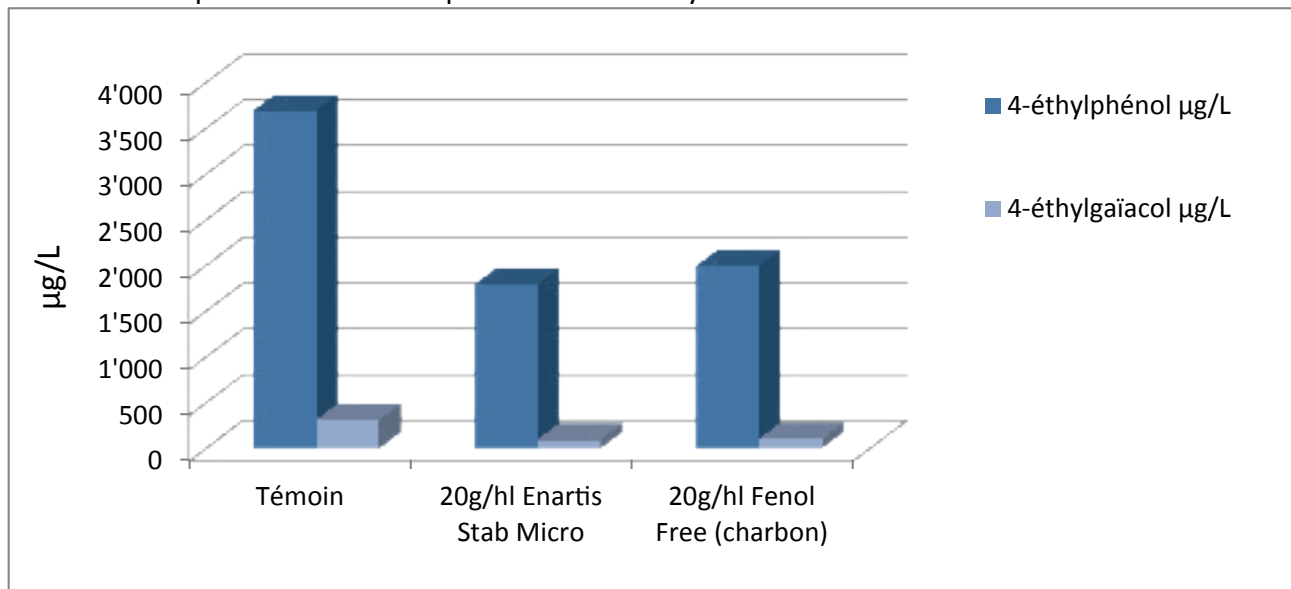
Université de Valence (Espagne 2014)

Exemple n°2 : Un Cabernet sauvignon filtré stérile puisensemencé avec des Brettanomyces Bruxellensis.



Service vinicole Enartis (USA 2014)

Exemple n°3 : Un Tempranillo contaminé par des *Brettanomyces Bruxellensis*



Service vinicole Enartis (Espagne 2014)

Exemple n°4 : Un Cabernet Sauvignon contaminé par *Brettanomyces Bruxellensis*

|                                  | Témoin  | 20g/hl Fenol Free  | 10g/hl Stab Micro                                    |
|----------------------------------|---|--|--|
| 4-éthylphénol µg/L               | 394   | 270  | 303  |
| 4-éthylgaïacol µg/L              | 80  | 53   | 55   |
| Caractéristiques organoleptiques | Grossier, arômes phénolique en attaque, fruité en final | Fin, pas d'arômes phénoliques, léger arômes fruité                         | Fin, pas d'arômes phénoliques, arômes fruité intense |
| Observation                      | Seuil aromatique :                                      | 4-éthylphénol > 400 µg/L<br>4-éthylphénol + 4-éthylgaïacol µg/L > 620 µg/L |  |

Service vinicole Enartis (Espagne 2014)

### Application

Pour tous les types de vins, de l'élevage à la bouteille pour :

- Réduire les microorganismes indésirables
- Améliorer la clarification et la filtrabilité
- Réduire les mauvaises odeurs produites par les microorganismes

### Dosage

2 à 15g/hl. Dosage conseillé 10g/hl

Le dosage varie en fonction de la clarté du vin, du genre de microorganisme, son nombre et le temps disponible pour effectuer le traitement.



*...du moût  
...à la bouteille*

## FICHE TECHNIQUE

### Utilisation

Diluer une part d'Enartis Stab Micro dans vingt parts de vin ou d'eau. Agiter continuellement pour éviter les grumeaux. Ajouter uniformément au vin lors d'un remontage, de préférence à l'aide d'un tube venturi. Garder le produit en suspension durant 30 minutes. Le temps de traitement dépend du dosage ainsi que de la quantité de microorganisme.

L'effet antimicrobien démarre dès la première heure du traitement.

Pour une bonne clarification, transvaser ou filtrer après 5-8 jours de traitement.

### Emballage et stockage

Sachet de 500g

Sachet fermé : Stocker dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

Sachet ouvert : Refermer soigneusement et stocker selon les directives précédentes. Utiliser rapidement une fois ouvert. Produit hygroscopique (absorbe l'humidité)