



...du moût
...à la bouteille

ENARTIS STAB MICRO M

AGENT DE FINITION SELECTIF POUR LE CONTROLE DES MICROORGANISME DU MOÛT À LA FML

COMPOSITION

Préparation de chitosan active produite à partir d'*Aspergillus Niger*, d'écorces de levure purifiée, d'acide L-ascorbique (E300) et d'acide L (+) lactique (E270).

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: granules brunâtres avec une légère odeur de levure.

Micro ENARTIS Stab M est un agent d'affinage qui contrôle la croissance d'un grand nombre de levures indésirables non-Saccharomyces et de bactéries qui sont présentes dans le moût du vin. Elle facilite également la floculation et l'élimination de ces microbes. Il a un effet antimicrobien synergique avec le SO₂.

ENARTIS Stab Micro M a été spécialement conçu pour le traitement des liquides troubles. Les écorces de levure purifiées, riche en p-glucanes, forment un filet de protection qui améliore l'effet antimicrobien du chitosan et augmente sa capacité à réagir avec les microorganismes.

ENARTIS Stab Micro M inhibe la croissance d'un large spectre de micro-organismes, agissant par contact en suspension. Le CO₂ produit lors de la fermentation améliore l'activité du produit. Une bonne homogénéisation initiale augmente également son effet inhibiteur. Si la dose recommandée est respectée, son effet sur la levure *Saccharomyces cerevisiae* est insignifiant et n'a aucune incidence sur la fermentation alcoolique.

ENARTIS STAB MICRO M ne contient pas d'ingrédients allergènes et n'a pas à être inscrits sur l'étiquette du vin.

APPLICATION

- Blanc, rouge et rosé : réduction des populations de micro-organismes responsables des altérations organoleptiques.
- Contrôle de la FML : alternative non allergène au lysozyme. Elle peut être utilisée pour réduire la croissance des bactéries ML pour retarder ou inhiber l'FML.
- Pied de cuve: réduit les non Saccharomyces et les bactéries contaminantes.
- Deuxième fermentation: contrôle de la flore microbienne pendant la deuxième fermentation des vins mousseux.
- Fermentation naturelle: aide *Saccharomyces cerevisiae* à dominer les populations non-Saccharomyces.
- Réduction du SO₂: fonctionne en synergie avec le SO₂ en tant qu'agent antimicrobien pendant la macération.
- Fin de la fermentation alcoolique: réduit la population de micro-organismes nocifs à la levure, améliore la clarification du vin.
- Prévention des arômes: empêche la croissance des micro-organismes qui produisent des variations organoleptiques qui peuvent altérer les arômes de vin

DOSAGE

Blanc, rouge et rosé doivent avoir une concentration comprise entre 10-30 g / hL

Comme une alternative au lysozyme: 10 - 40 g / hL

Fermentation lente ou bloquée : 25 - 40 g / hL

La posologie varie selon la clarté du moût ou du vin, des espèces de micro-organismes, du contenu de micro-organisme, et du temps de traitement effectué.



...du moût
...à la bouteille

UTILISATION

Préparation du produit: dissoudre une partie d'**ENARTIS STAB MICRO M** dans 20 - 30 parties de moût, de vin ou de l'eau. Remuer continuellement pour éviter les grumeaux. Ajouter uniformément au jus ou au vin pendant le pompage, de préférence en utilisant un tube de Venturi. Garder le produit en suspension pendant au moins 30 minutes.

- Blanc et rosé: ajouter 10-30 g / hL lors de décantation ou, avant le levage, ce qui est recommandé. **ENARTIS Stab Micro M** aidera également à accélérer et à améliorer la clarification du vin.
- Rouge : ajouter 15-25 g / hL au début de la macération (recommandé en cas de macération au froid) ou 8-12 heures après le levage puis de procéder à un remontage afin de bien homogénéiser. Le produit sera efficace pendant la fermentation. Il sera supprimé en même temps que les lies à la fin de la fermentation alcoolique.

Comme alternative au lysozyme:

- VIN BLANC: A la fin de la fermentation alcoolique, éliminer les bourbes par soutirage, puis ajouter 15 g / hL d'**ENARTIS STAB MICRO M** lorsque l'objectif est de retarder la FML ou 25 g / hL lorsque l'objectif est d'éviter la FML. Brassez pendant au moins 30 minutes. Un brassage quotidien augmentera l'efficacité du produit. Son effet antimicrobien commence dès les premières heures du traitement. Le produit peut être retiré 2 - 3 jours après son addition. Le temps de contact dépend du dosage, de la turbidité du vin et du niveau de contamination. Le produit agit par contact en suspension. Une fois que le produit est retiré, le vin n'est plus protégé et la FML est possible par inoculation.

Lorsque l'objectif est d'éviter la FML, **ENARTIS STAB MICRO M** peut rester en contact avec le vin pendant plusieurs mois. Des remises en suspension régulières peuvent aider à prolonger son efficacité. Périodiquement, une analyse chimique ou microbiologique peut être exécutée pour prévenir un départ en FML et ajuster la teneur en SO₂ moléculaire à environ 0,5 mg / L.

- VIN ROUGE: A la fin de la fermentation alcoolique: ajouter 15 g / hL d'**ENARTIS STAB MICRO M**. Après 48-72 heures, lorsque l'objectif est de retarder la FML ajouter à nouveau 10 g / hL de **ENARTIS STAB MICRO M** ou 25 g / hL lorsque l'objectif est d'éviter la FML. Brassez pendant au moins 30 minutes. Un brassage quotidien augmentera l'efficacité du produit. Son effet antimicrobien commence dès les premières heures du traitement. Le produit peut être retiré 2 - 3 jours après son addition. Le temps de contact dépend du dosage, de la turbidité du vin et du niveau de contamination. Le produit agit par contact en suspension. Une fois que le produit est retiré, le vin n'est plus protégé et FML est possible par inoculation. Lorsque l'objectif est d'éviter la FML, **ENARTIS STAB MICRO M** peut rester en contact avec le vin pendant plusieurs mois. Des remises en suspension régulières peuvent aider à prolonger son efficacité. Périodiquement, une analyse chimique ou microbiologique peut être exécutée pour prévenir le départ de la FML et ajuster la teneur en SO₂ moléculaire à environ 0,5 mg/L.

Stockage du vin et du jus : pour empêcher la croissance de bactérie mal lactique, ajouter 10-20 g / hL de **ENARTIS STAB MICRO M**.

Remettre en suspension le produit permet de prolonger son efficacité.

Pied de cuve: utiliser 7-10 g / hL par pied de cuve.

Pour une fermentation bloquée ou lente: ajouter 25 g / hL au vin. Retirer les sédiments et relancer la fermentation par inoculation

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

1 Kg – 10 kg

Emballage fermé: stocker dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert: reboucher soigneusement et stocker comme indiqué ci-dessus.

Une fois ouvert, utiliser rapidement. Produit hygroscopique.

Produit fabriqué à partir de matière première en conformité avec les spécifications suivantes: Codex Œnologique international

Produit approuvé pour la vinification par le TTB. 27 CFR 24.250.

Limite juridique: la dose limite légale de chitosan ne doit pas dépasser 10 grammes par 100 litres de vin.

GRAS Avis n ° GRN 000397

Produit approuvé pour la vinification, conformément à: règlement (CE) N. 606/2009.

Oeno-Tech SA

Impasse des Artisans 1

1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72

Fax 027 346 12 85

Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet

www.oeno-tech.ch