

MICROControl®

Formulierung aus Chitosan, pflanzlichem Eiweiß (Patatin) und Enzymen zur Reduzierung der mikrobiellen Belastung und zum Schutz des Weins gegen bestimmte schädliche Mikroorganismen. Mittel zur Biokontrolle.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

MICROControl® ist eine spezielle Kombination aus einem natürlichen Pilzpolysaccharid, dem Chitosan, pflanzlichem Eiweiß (Patatin) und einem Enzympräparat auf Basis von Pektinasen und β -Glucanasen zur mikrobiologischen Kontrolle von Weinen.

- Reduzierung der mikrobiellen Gesamtbelastung (Hefen, Milchsäurebakterien, Essigsäurebakterien*).
- Bei Weiß- und Roséweinen „antioxidative“ Wirkung durch Beseitigung oxidiertes und oxidierbarer Phenolverbindungen.
- Mittel zur Weinbereitung mit einem verringerten SO_2 -Einsatz.
- Verbesserte Klärung und Filtrationsfähigkeit des Weins.
- Behandlung vor der Gärung möglich. Eine Anwendung dieser Formulierung zwischen der alkoholischen Gärung und dem BSA kann das Einsetzen des BSA hinauszögern.

* Verringert die Populationen durch den Schönungseffekt.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform feines Pulver

Farbe gebrochenes Weiß bis Braun

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Menge an Gesamtstickstoff für den Teil des Kartoffelproteins (patatin) >10%
 Asche..... < 3%
 Feuchtigkeit..... 10% +/- 2

Arsen < 2,5 ppm
 Blei..... < 3,5 ppm
 Quecksilber..... < 0,5 ppm
 Coliforme/g <100 UFC

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Wird ein biologischer Säureabbau angestrebt, ist es ratsam, die Behandlung mit **MICROControl®** vor der alkoholischen Gärung oder nach dem BSA durchzuführen.
- **MICROControl®** nicht unmittelbar in Kombination mit SO_2 oder Bentonit verwenden.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 10 g/hL.

EU-Gesetzgebung: zulässige Höchstmenge 25 g/hL.



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANWENDUNG

- Mit dem 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser verdünnen – dazu einen sauberen und inertem Behälter verwenden.
- Die Zubereitung dem Wein beimengen, für eine optimale Verteilung idealerweise mittels **OENODOSEUR®** (Die Temperatur des Weins während der Behandlung auf über 10°C und stabil halten).
- Abstich nach 2 bis 3 Wochen möglich.

LAGERUNG

- In der verschlossenen, originalversiegelten Packung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.
- Keine angebrochenen Packungen verwenden.

VERPACKUNG

500-g-Doypack.

