MICRO*Control*®

Formulación de Quitosano de origen 100% fúngico y de levadura inactivada para la reducción de la carga microbiana (microorganismos de alteración). Producto de Biocontrol.

Apto para la elaboración de los productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme a la reglamentación (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

MICRO*Control*® es una asociación especifica de un polisacárido fungido natural, el quitosano y de levadura inactivada, para el control microbiológico de los vinos.

- Reducir la carga global en microorganismos (levaduras, bacterias*).
- Herramienta para la vinificación de los vinos con el objetivo de disminuir el SO_2.
- Mejora la clarificación de los vinos.
- Se puede realizar el tratamiento antes de la FA. La utilización de esta formulación entre FA y FML puede retrasar el inicio de la FML.

** disminución de las poblaciones bajo el efecto del encolado.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

aspecto	polvo fino
Color	blanco hueso a marrón

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 10
Coliformes (UFC/g)	< 100
Levaduras activas (UFC/g)	$< 10^2$
Mohos (UFC/g)	$< 10^3$
Plomo (ppm)	< 1,5
Arsénico (ppm)	< 1,5
Mercurio (ppm)	< 0,5
Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Si se desea la FML, se recomienda el tratamiento con **MICRO*Control*®** antes de la fermentación alcohólica o después de la fermentación maloláctica.
- El vino se puede dejar en contacto con la formulación durante varias semanas. El uso de este tipo de preparación no permite prescindir de los trasiegos que permiten también disminuir la carga microbiana total.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo recomendada: 5 g/hL.

Reglamentación UE: Dosis máxima legal 12,5 g/hL.

LAFFORT

l'œnologie par nature

MODO DE EMPLEO

- Diluir en 10 veces su peso en agua. Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- Introducir la preparación en el vino, idealmente a través de un **OENODOSEUR®**, con el fin de garantizar una homogeneidad óptima (mantener la temperatura del vino estable y superior a 10ºC durante el tratamiento).
- El trasiego es posible después de 8 días.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASES

Doypack de 250 g.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - AS - 21.09.20 -La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.