

MICROControl®

Fomulación de Quitosano, de proteína vegetal (patatina) y de enzimas para la reducción de la carga microbiana así como la protección de los vinos contra ciertos 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 CE nº 606/2009.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

MICROControl® es una asociación específica de un polisacárido fungido natural, el quitosano, de proteína vegetal (patatina) y de una preparación enzimática a base de pectinasas y de β -glucanasas, para el control microbiológico de los vinos.

- Reducir la carga global en microorganismos (levaduras, bacterias lácticas, bacterias acéticas*).
- Cumple el papel de "antioxidante" por eliminación de los compuestos fenólicos oxidados y oxidables en el caso de los vinos blancos y rosados.
- Herramienta para la vinificación de los vinos con el objetivo de disminuir el SO₂.
- Mejora la clarificación y la filtrabilidad 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

Dosificación del nitrógeno total para la parte proteína de patata..... >10%
Cenizas..... < 3%
Humedad 10% +/- 2

Arsénico..... < 2,5 ppm
Plomo..... < 3,5 ppm
Mercurio < 0,5 ppm
Coliformes/g..... <100 UFC

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Si se desea la FML, se recomienda el tratamiento con MICROControl® antes de la fermentación alcohólica o después de la fermentación maloláctica.
- No utilizar MICROControl® en asociación inmediata con el SO₂ o la Bentonita,

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo recomendada: 10 g/hL.
Reglamentación UE: Dosis máxima legal 25 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, idelamente a través de un **OENODOSEUR®**, con el fin de garantizar una homogeneidad óptima (mantener la temperatura del vino estable y superior a 10°C durante el tratamiento).
- El trasiego es posible después de 2 o 3 semanas.

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen cerrado y sellado, a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- DLUO: 2 años.
- No utilizar un envase abierto.

ENVASADO

Doypack de 500 g.

