

MICROControl®

Formulazione a base di chitosano, di origine 100% fungina e di lieviti inattivati, per la riduzione della carica microbica (microrganismi di alterazione). Prodotto per il biocontrollo.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

MICROCONTROL® è una associazione specifica di un polisaccaride naturale di origine fungina (chitosano) e di lieviti inattivati, per la gestione ed il controllo microbiologico dei vini.

- Protezione microbiologica dei vini al termine delle fermentazioni, per diminuzione della carica globale dei microrganismi (lieviti, batteri*).
- Prezioso strumento per la vinificazione in un'ottica di riduzione del tenore di SO₂.
- Migliora la chiarifica dei vini.
- E' possibile il trattamento prima della fermentazione alcolica. L'uso di questa formulazione tra la FA e la FML può ritardare l'inizio della FML.

* Diminuzione della popolazione per effetto del trascinarsi legato alla chiarifica.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere fine Colore da camoscio chiaro a camoscio intenso

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 10	Piombo (ppm) < 1,5
Coliformi (UFC/g) < 100	Arsenico (ppm) < 1,5
Lieviti riattivabili (UFC/g) < 10 ²	Mercurio (ppm) < 0,5
Muffe (UFC/g) < 10 ³	Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Se si desidera la FML, il trattamento con **MICROCONTROL®** è consigliato prima della fermentazione alcolica o dopo la fermentazione malolattica.
- Il vino può essere lasciato a contatto con la formulazione per diverse settimane. L'utilizzo di questo tipo di preparazione non elimina la necessità di travasi, utili anche a ridurre la carica microbica totale.

DOSI D'IMPIEGO

Dose d'impiego raccomandata: 5 g/hL.
Regolamentazione UE - Dose massima legale: 12,5 g/hL.



LAFFORT

l'œnologie par nature

APPLICAZIONE

- Disperdere il prodotto in ragione di 10 volte il peso in acqua – Utilizzare un recipiente pulito ed inerte.
- Immettere la preparazione nel vino; se possibile a mezzo di sistema venturi per garantire la massima omogeneità possibile; mantenere nel vino durante il trattamento una temperatura costante e superiore ai 10°C.
- Travasare dopo 8 giorni dal trattamento.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Doypack da 250 g in cartone da 10 kg.

