

# MICROControl®

Препарат из хитозана, 100 % грибкового происхождения, и инактивированных дрожжей для снижения популяции микроорганизмов (болезнетворные микроорганизмы). Продукт для Биоконтроля.

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

MICROCONTROL® - это специфичная взаимосвязь натурального грибкового полисахарида, хитозана и инактивированных дрожжей для микробиологического регулирования и контроля вин.

- Снижает популяцию микроорганизмов (дрожжи, бактерии\*).
- Инструмент для виноделия без, или с низким содержанием SO<sub>2</sub>.
- Способствует осветлению вин.
- Обработку возможно проводить до алкогольного брожения. Использование препарата между АБ и ЯМБ может задержать начало ЯМБ.

\* снижение популяции благодаря эффекту оклейки.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид ..... мелкий порошок      Цвет ..... от белого до коричневого

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 10	Свинец (ppm) ..... < 1.5
Колиформы (КОЕ/г) ..... < 100	Мышьяк (ppm) ..... < 1.5
Жизнеспособные дрожжи (КОЕ/г)..... < 10 <sup>2</sup>	Ртуть (ppm)..... < 0.5
Плесневые грибы (КОЕ/г) ..... < 10 <sup>3</sup>	Кадмий (ppm) ..... < 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Если ЯМБ желателен, то рекомендуется обработка MICROControl® перед алкогольным брожением или после яблочно-молочного брожения.
- Вино можно оставить в контакте с препаратом в течение нескольких недель. Тем не менее, переливка необходима при использовании препарат данного типа, так как это способствует снижению популяции микроорганизмов.

### ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 5 г/гл.

Нормы ЕС: Максимальная разрешенная дозировка: 12,5 г/гл.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Растворите в 10-кратном объеме воды в чистой, нейтральной ёмкости.
- Добавьте в вино, желательно через OENODOSEUR®, чтобы гарантировать тщательное перемешивание (необходимо поддерживать температуру вина стабильной и выше 10 °C во время обработки).
- Переливка возможна через 8 дней.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный период использования: 3 года.

## УПАКОВКА

Дойпак 250 г.

