

STABIL MANNO BRETT

DESCRIZIONE

STABIL MANNO BRETT es un producto a base de quitosano obtenido de *Aspergillus niger*, piel de levadura purificada, E300 L-ácido ascórbico, E270 (+) ácido láctico; es un agente clarificador selectivo para el control antimicrobiano desde el mosto hasta la fermentación maloláctica.

La fórmula especial, se parece a un granulado de color beige-avellana con un ligero olor a levadura, tiene actividad antimicrobiana para un gran número de bacterias no deseadas y levaduras no *Saccharomyces* en mosto y vino, facilita la floculación y la eliminación al actuar en sinergia con SO_2 .

STABIL MANNO BRETT Es específico para el tratamiento de líquidos turbios. Las cáscaras de levadura purificadas ricas en β -glucanos forman una red protectora, mejoran el efecto antimicrobiano del quitosán y la disposición a reaccionar con los microorganismos.

STABIL MANNO BRETT es libre de alérgenos y su uso no debe informarse en la etiqueta. La dosis recomendada no tiene efecto en *Saccharomyces cerevisiae* y no afecta el rendimiento en la fermentación alcohólica.

APLICACIONES

- ◆ ◆ Reducción de microorganismos no deseados en los mostos blancos, rosados y rojos.
- ◆ ◆ Pied de cuve: reduce la contaminación de levaduras y bacterias, no de *Saccharomyces*;
- ◆ ◆ Control de la fermentación maloláctica: posible uso para el control de las bacterias malolácticas y la fermentación maloláctica.
- ◆ Alternativa hipoalérgica a la lisozima
- ◆ Control de la contaminación microbiana durante la fermentación;
- ◆ ◆ Fermentación espontánea: favorece la prevalencia de las levaduras *Saccharomyces* en comparación con las no *Saccharomyces*;
- ◆ Reduce la adición de SO_2 ;
- ◆ ◆ Fin de la fermentación alcohólica: reduce la población de microorganismos en deterioro y mejora la clarificación del vino;
- ◆ Prevención de sabores no deseados: previene el crecimiento de microorganismos que producen ácido volátil o otros compuestos que pueden afectar los aromas del vino.

DOSIFICACIÓN Y USO

Las dosis recomendadas pueden variar según la contaminación del mosto o el vino y según la evaluación del enólogo.

En vinos blancos, rosados y tintos: 13-30 g/hl.

Como alternativa a la lisozima: 10-40 g/hl

lento y atascado fermentación: 25-40 g/hl

Disuelva STABIL MANNO BRETT en proporción 1:20 o 1:30 en el mosto, vino o agua, mezcle bien.

Agregue uniformemente a la masa durante el reensamblaje, preferiblemente a través del tubo Venturi.

Mantener suspendido durante 30 minutos.

Mostos blancos y rosados: agregar 10-30 g / hl antes de la inoculación de la levadura.

Red Mosto: añadir 15-25 g / hl en el comienzo de maceración o de 8-12 horas después de la inoculación de la levadura. Volver a montar STABIL MANNO BRETT seguirá siendo efectivo durante la fermentación, se eliminará junto con las lías gruesas al final de la fermentación alcohólica.

Como alternativa a la lisozima:

VINO BLANCO: fin de la fermentación alcohólica:

- Elimine las lías gruesas por acumulación, agregue 15 g / hl de STABILMANNO BRETT cuando el objetivo es retrasar la fermentación maloláctica

- Elimine las lías gruesas mediante el trasiego y agregue 25 g / hl cuando el objetivo sea evitar la fermentación maloláctica.

VINO ROJO: fin de la fermentación alcohólica:

- Svinaře nuevo y añadir 15 g / hl de Stabil MANNO BRETT; después de 48-72 horas, vacíe y agregue 10 g / hl de STABILMANNO BRETT cuando se demore la fermentación maloláctica;

- Svinaře nuevo y añadir 15 g / hl de Stabil MANNO BRETT; después de 48-72 horas, vacíe y agregue 25 g / hl de STABIL MANNO BRETT cuando desee evitar la fermentación maloláctica;

Mantenga STABIL MANNO BRETT en suspensión durante al menos 30 minutos, tanto para la vinificación blanca como para la vinificación en rojo.

Reemplazo diario aumentará la efectividad del producto.

El efecto antimicrobiano comienza en las primeras horas de tratamiento y el producto puede eliminarse

STABIL MANNO BRETT

2-3 días después de la adición. El tiempo de contacto depende de la dosis, la turbidez del vino y el nivel de contaminación.

Al actuar en suspensión, una vez que se retira STABIL MANNO BRETT, la fermentación maloláctica puede iniciarse regularmente.

Cuando el objetivo es evitar la fermentación maloláctica, STABIL MANNO BRETT puede permanecer en contacto con el vino durante meses.

Es recomendable realizar pruebas químicas y microbiológicas para verificar el contenido de SO₂ molecular que debe permanecer alrededor de 0.5 mg/l para prevenir la fermentación maloláctica.

Es posible prevenir el desarrollo de bacterias malolácticas, en conservación en bodega (tanto para vinos como para mostos) usando 10-20 g/hl y resuspensiones periódicas para renovar la acción antimicrobiana del producto.

Para Pied de cuve usará 15-30 g/hl.

Para fermentaciones lentas o bloqueadas, agregue 25-40 g / hl, decante las lías y reinicie la fermentación inoculando bacterias.

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

Pack de 1 Kg y 10 Kg.

Se recomienda su almacenamiento en un lugar fresco, seco y ventilado. Cerrar el paquete con cuidado después de su uso.

Advertencia: producto higroscópico.

Producto compuesto de materias primas de acuerdo con el Codex Enologique International.

Producto para uso enológico, homologado por TTB.

Límite legal: la cantidad utilizada no debe exceder los 10 g / hl. Aviso GRAS n. GRN 000397

Producto para uso enológico, de conformidad con el Reglamento (CE) no. 606/2009.

Rev. 1 – 14.08. 2017

Las indicaciones mencionadas corresponden a la situación actual de nuestros conocimientos y experimentaciones, por lo tanto se pide al consumidor el cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso apropiado del producto. Asimismo no debe ser considerada una garantía explícita o implícita o una condición para la venta de este producto.



Via della Meccanica, 15 Z.I. – 72015 Fasano (Br) Italy

Info: +39 080 4391346

+39 0438 1736077

www.lafood.it

info@lafood.it

C.F./P.IVA 04489620262