

NATURAL CONTROL MICRO

Mikrobický stabilizátor muštov a vín

VLASTNOSTI A POUŽITIE

NATURAL CONTROL MICRO je preparát na báze vyselektovaného chitosanu a aktivovaného pre jeho účinnejšiu inhibíciu nežiadúcich mikrobiálnych rodov v muštach a vínach, ako sú: Brettanomyces, Lactobacillus, Acetobacter, Oenococcus atď.

Formulácia produktu NATURAL CONTROL MICRO bola vyvinutá pre možnosť priameho pridania do muštu alebo vína, pri rýchlej disperzii a homogenizácii v ošetrovanej mase, ktoré sú užitočné na anticipovanie a zlepšenie požadovanej antimikrobickej účinnosti.

Použitie produktu NATURAL CONTROL MICRO:

- Nie je v interferencii s alkoholovou fermentáciou, napomáha organoleptickej čistote, chráni acidický obsah muštov a vín a je užitočný na zredukovanie alebo vyhnutie sa použitiu sulfitov.
- Pri príprave "Pied de cuve" (štartér fermentácie), ktoré sú určené na očkovanie alebo pri výrobe šumivých vín (sekundárna fermentácia), vykonáva kontrolnú úlohu voči prípadne prítomným divým kvasinkám a baktériam.
- Pri školení vín vo fľaši je užitočný na zredukovanie mikrobiálnej nálože na konci fermentácie alebo po jablčno-mliečnej fermentácii, pričom vykonáva účinnú kontrolu predovšetkým voči Brettanomyces.

NATURAL CONTROL MICRO neobsahuje ani alergény a ani látky živočíšneho pôvodu a je prípustný pre produkciu vegánskych a biologických vín.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

NATURAL CONTROL MICRO je granulovaný preparát vysokej čistoty. Odporúča sa rozpustiť ho priamo v objeme muštu alebo vína rovnajúcom sa jeho 20-násobku.

Dávky: 5 - 10 g/hl.

Poznámky: 20 g/hl je maximálna prípustná dávka na zredukovanie nežiadúcich mikroorganizmov, špeciálne Brettanomyces (podľa Nariadenia OIV/ENO 338/A 2009)

ZLOŽENIE

Chitosan z *Aspergillus niger* (Aspergil čierny) aktivovaný kyselinou vínnou.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

NATURAL CONTROL MICRO

Mikrobický stabilizátor muštov a vín

BALENIA

Balenia po 1 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.