



MICROCID

Estabilizante antimicrobiano y antioxidante



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Microcid es un producto equilibradamente formulado a base de sorbato potásico y principios antioxidantes, donde los componentes actúan sinérgicamente para ofrecer la máxima protección contra las refermentaciones indeseables y las oxidaciones de los vinos y de los vinos especiales. El sorbato potásico, gracias a su inocuidad y economicidad, se viene aplicando desde hace mucho tiempo como fungicida y fungiestático en el campo vinícola en todos los países productores así como en otras muchas industrias de bebidas. **Microcid**, debido a su contenido en sorbato potásico, inhibe la refermentación de vinos y otros productos con azúcares residuales, inactivando una amplia gama de levaduras.

Microcid sustituye la filtración esterilizante o la pasteurización, por un tratamiento más simple para tratar vinos y líquidos alimentarios con restos de azúcares. Al mismo tiempo estabiliza el SO₂ libre en niveles altos y constantes, lo que se traduce en un reforzamiento de la actividad inhibitoria de las bacterias lácticas responsables de la metabolización del ácido sorbico, y la consecuente formación del extraño olor característico a geraniol.

Microcid, por su componente reductora, es idóneo para la prevención de los fenómenos oxidativos que pueden comprometer seriamente la calidad final de los vinos. A la vez impide de manera relevante el aumento de la acidez volátil y la formación de la flor en las superficies de los vinos. **Microcid** mantiene la frescura y las características frutales de los vinos y al mismo tiempo ensalza la finura e intensidad de su bouquet. La estabilidad biológica y sensorial obtenidas son perdurables en el tiempo, esto permite que las características más deseadas en un vino se mantengan incluso en condiciones difíciles de conservación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sorbato potasio 54% (50 g/hL aportan de 200 mg/L de ácido sórbico), ácido cítrico anhidro 21,6%, metabisulfito de potasio^(a) 15,7% (50 g/hL de aumentan el SO₂ total alrededor de 45,2 mg/L), ácido ascórbico 8,7%.

(a) = sulfitos

→ DOSIS DE EMPLEO

50 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en unas 10 partes de vino a tratar y mezclar uniformemente con la masa perfectamente clarificada y filtrada (con baja flora microbiana).

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al reparo de la luz y del calor directo.

Paquete de 500 g neto en cajas de 15 kg.

