



MICROCID

Antibakteriális és antioxidáns segédanyag



→ LEÍRÁS

Microcid kálium-szorbát és antioxidáns alapú kiegyensúlyozott formula, ahol az összetevők összehangoltan hatva a maximális védelmet nyújtják a nem kívánt újraerjedés és oxidáció ellen a részlegesen fermentált szőlőmustoknál, a boroknál és a speciális boroknál. Egy gazdaságos és hatékony gombaölő, akadályozza a gombák növekedését és szaporodását a kálium-szorbát bizonyítottan biztonságos voltának köszönhetően. Hosszú ideje használják borászatokban és italok gyártásánál minden országban ezeknél a tulajdonságainál fogva. **Microcid** kálium-szorbát tartalma megbízhatóan és teljes mértékben védi a borokat, gátolja a maradék cukor tartalommal rendelkező mustok és borok újraerjedését inaktíválva az élesztők széles skáláját.

Microcid helyettesíti a sterilizáló szűrést vagy a pasztörizálást, mivel egy könnyen használható mikrobák elleni kezelés a maradék cukorral rendelkező borokhoz és folyékony élelmiszerekhez. Ezzel egyidejűleg a szabad SO₂-ot kiemelkedő szinten stabilizálja, ami egy megerősített gátló működésben mutatkozik meg a tejsavbaktériumokra nézve, melyek az aszkorbinsav metabolizációjáért felelősek és ebből következően megakadályozzák kellemetlen szagok kialakulását, melyek muskátlira emlékeztetnek.

Microcid redukáló összetevője révén alkalmas az oxidatív jelenségek megelőzésére, melyek a borok minőségét komolyan befolyásolhatják. Ugyanakkor kiemelkedően akadályozza az illó savasság emelkedését és a virágosodást. **Microcid** megtartja az íz frissességét és a borok gyümölcsös jellegét, egyidejűleg kiemeli az illat finomságát és intenzitását. A kapott biológiai és érzékszervi stabilitás idővel tartós, a bor leginkább kedvelt jellegzetességei a tartósítás nehéz körülményei között is megmaradnak.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Kálium-szorbát 54% (50 g/hl felszabadít 200 mg/l szorbinsavat), vízmentes citromsav 21,6%, kálium-metabiszulfít^(a) 15,7% (50 g/hl megemeli a SO₂-ot 45,2 mg/l-rel), aszkorbinsav 8,7%.

(a) = szulfitok

→ ADAGOLÁS

50 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot körülbelül 10-szeres mennyiségű mustban vagy borban és adjuk egyenletesen a tökéletesen derített és szűrt (vagyis csekély mennyiségű mikrobát tartalmazó) termékhez.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőhatásoktól védve.

Nettó 500 g-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

