



MICROCID-F

Trattamento specifico con formulazione speciale per proteggere il vino dalle rifermentazioni indesiderate di lieviti e batteri e per preservarlo dalle ossidazioni



→ DESCRIZIONE TECNICA

MICROCID-F è la nuova formulazione a base di sorbato potassico e acido fumarico coadiuvata da antiossidanti. La sinergia dei prodotti agisce per offrire la massima protezione contro le rifermentazioni indesiderate di lieviti e batteri e per preservare i vini dalle ossidazioni.

Il sorbato di potassio viene applicato da lungo tempo come inibente dei lieviti nel campo vinicolo, come anche in molte industrie delle bevande.

L'acido fumarico esplica la sua funzione di efficace e rapido antibatterico nei confronti dei batteri GRAM+; è uno dei rimedi più rapidi nei confronti delle contaminazioni date dai batteri lattici come *lactobacillus*, *oenococcus* e *pediococcus*.

MICROCID-F protegge i vini in modo sicuro e completo, inibendo la rifermentazione dei vini contenenti zuccheri residui. Stabilizza l'SO₂ libera nel vino trattato grazie alla formulazione equilibrata di metabisolfito, vitamina C e acido fumarico. Grazie alla presenza di acido fumarico, **MICROCID-F** permette di controllare le specie di batteri lattici capaci di convertire l'acido sorbico in 2-etossiesia-3,5-diene, molecola riconducibile all'aroma di geranio.

MICROCID-F, inoltre, grazie alla sua componente riduttrice, è idoneo per la prevenzione dei fenomeni ossidativi che possono compromettere la qualità dei vini. Ostacola in modo rilevante gli aumenti di acidità volatile e la formazione della fioretta.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio sorbato, acido fumarico, potassio metabisolfito, acido ascorbico.

→ DOSI D'IMPIEGO

60 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Dissolvere la dose in circa 10 parti del mosto o del vino da trattare e aggiungere uniformemente alla massa perfettamente chiarificata e filtrata (con scarsa carica microbica).

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 in scatole da kg 15 netti.
Sacchi da 5 kg netti.

