



MICROCID-F

Tratamiento específico con formulación especial para proteger el vino de re fermentaciones no deseadas de levaduras y bacterias y preservarlo de la oxidación.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

MICROCID-F es el nuevo formulado a base de sorbato de potasio y ácido fumárico coadyuvado por antioxidantes. La sinergia de los productos actúa para ofrecer la máxima protección contra re fermentaciones no deseadas de levaduras y bacterias y para preservar los vinos de la oxidación.

El sorbato de potasio se ha aplicado durante mucho tiempo como inhibidor de levaduras en la industria del vino, así como en la industria de bebidas.

El ácido fumárico cumple su función como antibacteriano eficaz y rápido contra las bacterias GRAM+; Es una de las soluciones más rápidas contra la contaminación provocada por bacterias lácticas como *lactobacillus*, *oenococcus* y *pediococcus*.

MICROCID-F protege los vinos de forma segura y completa, inhibiendo la re fermentación de vinos que contienen azúcares residuales. Estabiliza el SO₂ libre en el vino tratado gracias a la formulación equilibrada de metabisulfito, vitamina C y ácido fumárico. Gracias a la presencia de ácido fumárico, **MICROCID-F** permite controlar las especies de bacterias lácticas capaces de convertir el ácido sórbico en 2-etoxihexa-3,5-dieno, molécula atribuible al aroma del geranio.

MICROCID-F, thanks to its reducing component, is also suitable for the prevention of oxidative phenomena that can compromise wine quality. It significantly hinders increases in volatile acidity and the formation of flor.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sorbato de potasio, ácido fumárico, metabisulfito de potasio, ácido ascórbico.

→ DOSIS DE EMPLEO

60 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en 10 partes aproximadamente de mosto o vino a tratar y agregar uniformemente a masa perfectamente clarificada y filtrada (con baja carga microbiana).

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco alejado de la luz y calor directos.

Paquetes por 500g en cajas por 15 kg.
Sacos de 5 kg netos.

