



MICROCID

Estabilizante antimicrobiano e antioxidante



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Microcid é uma formulação equilibrada à base de sorbato de potássio e princípios oxidantes, cujos componentes agem em sinergismo para oferecer a máxima protecção contra refermentações indesejadas e oxidações de vinhos e vinhos especiais. O ácido sórbico, graças à sua economia e inoquidade comprovadas, é aplicado há muito tempo como fungicida e fungistático no sector vinícola, em todos os países produtores e em muitas indústrias de bebidas.

Microcid pelo seu conteúdo em sorbato de potássio inibe a refermentação dos mostos e dos vinhos com açúcares residuais, inactivando uma ampla gama de leveduras. **Microcid** substitui a filtração esterilizante ou a pasteurização, pois representa o tratamento mais fácil e difundido para tratar vinhos e líquidos alimentares com resíduos de açúcar. Ao mesmo tempo, estabiliza o SO₂ livre a níveis elevados e constantes, o que reforça a actividade inibidora no que diz respeito às bactérias lácticas responsáveis pelo metabolismo do ácido sórbico, impedindo a formação de um odor estranho que lembra o gerânio.

Microcid, pela sua componente redutora, é idóneo para a prevenção dos fenómenos oxidativos que possam comprometer seriamente a qualidade final dos vinhos. Simultaneamente, impede de modo relevante os aumentos da acidez volátil e a formação da flor.

Microcid mantém a frescura do gosto e as características frutadas dos vinhos, e simultaneamente evidencia a fineza e a intensidade do seu bouquet. A estabilidade biológica e sensorial obtida tem uma boa duração no tempo, fazendo com que todas as características mais desejáveis num vinho sejam mantidas mesmo quando condições de conservação são difíceis.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sorbato de potássio (50 g/hL incorporam de 200 mg/L de ácido sórbico), ácido cítrico anidro, metabissulfito de potássio^(a) (50 g/hL aumenta o SO₂ total em 45,2 mg/L), ácido ascórbico.

(a) = sulfitos

→ DOSES RECOMENDADAS

50 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10 partes do mosto ou do vinho a tratar e adicionar uniformemente à massa, completamente clarificada e filtrada (isto é com carga microbiana baixa). Limpar e esterilizar completamente os equipamentos de embalagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes com 500 g em cartões com 15 kg.

