

EnartisStab MICRO ZERO

Ефективний
Мікробіологічний
Стабілізатор
для витримки та
збереження вина

СИНЕРГЕТИЧНИЙ МЕХАНІЗМ ДІЇ

Спеціальні таніни

Змінюють умови середовища, запобігаючи росту небажаних мікроорганізмів за рахунок їх мікробіостатичної дії.

Таніни



Хітозан

Змінює проникність клітинної мембрани, полегшуючи проникнення фумарової кислоти.



Фумарова кислота

Проходить через клітинну мембрану, змінюючи внутрішньоклітинний рН і викликаючи загибель клітини.



ЩО ЦЕ ТАКЕ?

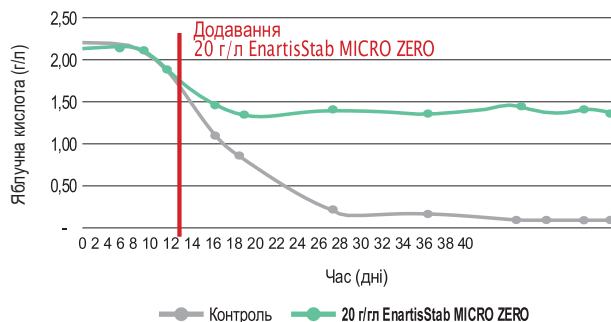
EnartisStab MICRO ZERO був спеціально розроблений для забезпечення високого антимікробного, бактерицидного та бактериостатичного захисту під час витримки, до та після розливу. Це обумовлено синергетичною дією його компонентів: фумарової кислоти, активованого хітозану, дріжджових оболонок та суміші галових, елагових і конденсованих танінів.

ЦІЛІ ЗАСТОСУВАННЯ?

01

ІНГІБУЄ ТА БЛОКУЄ НЕБАЖАНЕ ЯБЛУЧНО-МОЛОЧНЕ БРОДЖЕННЯ

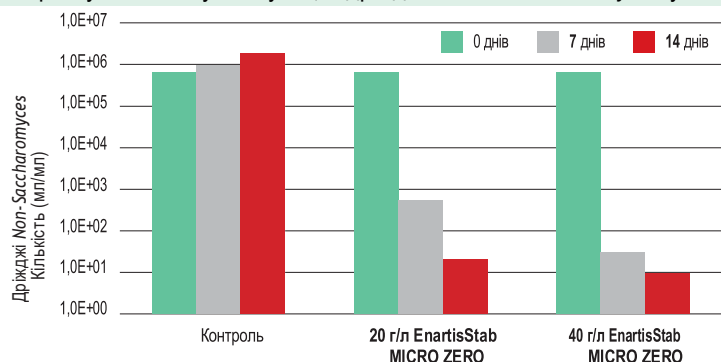
EnartisStab MICRO ZERO ефективно пригнічує розвиток молочнокислих бактерій, навіть у винах, до яких додано чисту культуру ЯМБ, а також зупиняє поточне яблучно-молочне бродіння.



02

ВПЛИВ НА ДРІЖДЖІ *NON-SACCHAROMYCES*

Запобігає росту та зменшує популяцію дріжджів *Non-Saccharomyces* у вині.

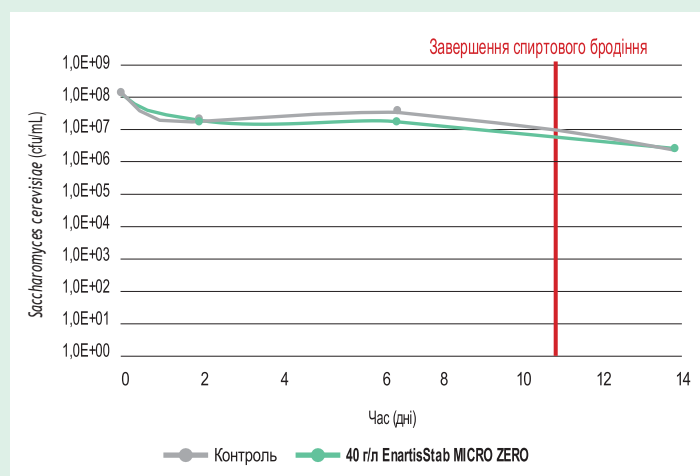


EnartisStab MICRO ZERO

03

ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ІГРИСТОГО ВИНА

EnartisStab MICRO ZERO запобігає початку яблучно-молочного бродіння, не впливаючи на розвиток *Saccharomyces cerevisiae* під час вторинного бродіння.



04

СЕНСОРНИЙ ЕФЕКТ

Завдяки синергії між компонентами, **20 г/л EnartisStab MICRO ZERO** надають той самий ефект, що й 40 г/л фумарової кислоти окремо. Це знижує сенсорний вплив, підкреслюючи при цьому свіжість і яскравість вина.

