

# EnartisStab MICRO ZERO

**Эффективный  
Микробиологический  
Стабилизатор  
для выдержки и  
сохранения вина**

## СИНЕРГЕТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ДЕЙСТВИЯ

### Специальные Tannins

Изменяют условия среды, предотвращая рост нежелательных микроорганизмов за счет их микробиостатического действия.



Танины

### Хитозан

Изменяет проницаемость клеточной мембраны, облегчая проникновение фумаровой кислоты.



### Фумаровая кислота

Проходит через клеточную мембрану, изменяя внутриклеточный pH и вызывая гибель клетки.



## ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

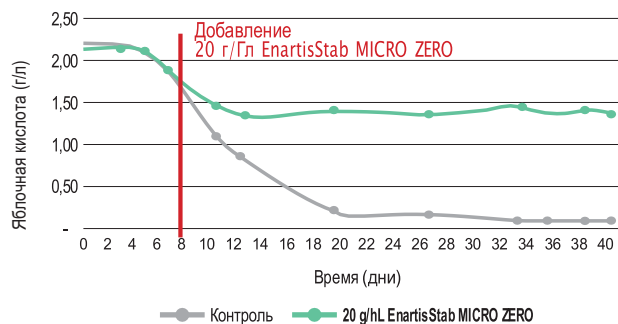
EnartisStab MICRO ZERO был специально разработан для обеспечения высокой антимикробной, бактерицидной и бактериостатической защиты во время выдержки, до и после розлива. Это обусловлено синергетическим действием его компонентов: фумаровой кислоты, активированного хитозана, дрожжевых оболочек и смеси галловых, эллаговых и конденсированных танинов.

## ЦЕЛИ ПРИМЕНЕНИЯ?

### 01

### ИНГИБИРУЕТ И БЛОКИРУЕТ НЕЖЕЛАТЕЛЬНОЕ ЯБЛОКО-МОЛОЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

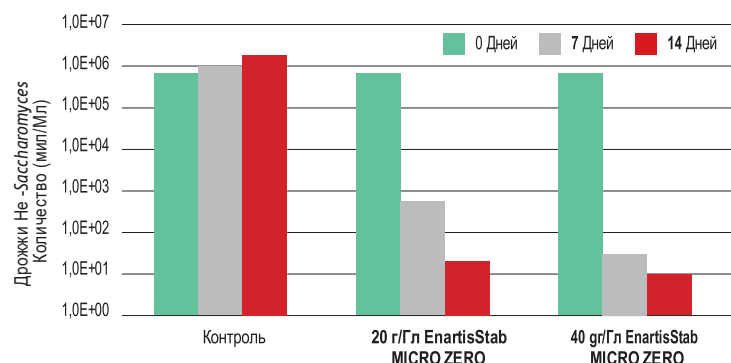
EnartisStab MICRO ZERO эффективно подавляет развитие молочнокислых бактерий, даже в винах, в которых внесли чистую культуру ЯМБ, а также останавливает текущее яблочно-молочное брожение.



### 02

### ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ДРОЖЖИ NON-SACCHAROMYCES

Предотвращает рост и снижает популяцию дрожжей, *NON-Saccharomyces*, в вине.

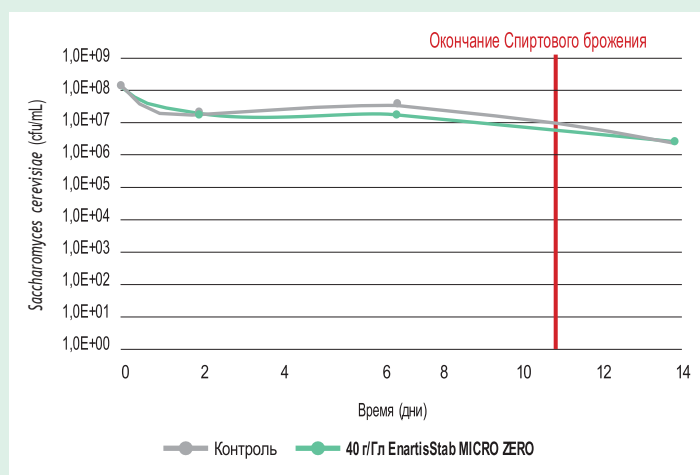


# EnartisStab MICRO ZERO

## 03

### ПОДХОДИТ ДЛЯ ИГРИСТОГО ВИНА

EnartisStab MICRO ZERO предотвращает начало яблочно-молочного брожения, не влияя на развитие *Saccharomyces cerevisiae* во время вторичного брожения.



## 04

### СЕНСОРНЫЙ ЭФФЕКТ

Благодаря синергии между компонентами, 20 г/л EnartisStab MICRO ZERO оказывают тот же эффект, что и 40 г/л фумаровой кислоты в отдельности. Это снижает сенсорное воздействие, подчеркивая при этом свежесть и яркость вина.

