



# MICROCID-F

Traitements spécifique avec une formulation spéciale pour protéger le vin de la réfermentation indésirable par les levures et les bactéries et pour le préserver de l'oxydation.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**MICROCID-F** est la nouvelle traitements spécifique à base de sorbate de potassium et d'acide fumarique soutenue par des antioxydants. La synergie de ces produits offre une protection maximale contre la réfermentation indésirable par les levures et les bactéries et préserve les vins de l'oxydation.

Le sorbate de potassium est utilisé depuis longtemps comme inhibiteur de levures dans l'industrie du vin, ainsi que dans de nombreuses industries de boissons.

L'acide fumarique agit comme un antibactérien efficace et rapide contre les bactéries GRAM+ ; c'est l'un des remèdes les plus rapides contre la contamination par les bactéries lactiques telles que les *lactobacillus*, les *oenococcus* et les *pediococcus*.

**MICROCID-F** protège les vins de manière sûre et complète en inhibant la refermentation des vins contenant des sucres résiduels. Il stabilise le SO<sub>2</sub> libre dans le vin traité grâce à une formulation équilibrée de métabisulfite, de vitamine C et d'acide fumarique. Grâce à la présence d'acide fumarique, MICROCID-F permet de contrôler les espèces de bactéries lactiques capables de transformer l'acide sorbique en 2-éthoxyhexa-3,5-diène, molécule à l'origine de l'arôme de géranium.

**MICROCID-F**, grâce à son composant réducteur, est également indiqué pour la prévention des phénomènes oxydatifs qui peuvent compromettre la qualité du vin. Il freine de manière significative l'augmentation de l'acidité volatile et la formation de la fioretta.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Sorbate de potassium, acide fumarique, métabisulfite de potassium, acide ascorbique.

## → DOSES D'EMPLOI

60 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans environ 10 parties du moût ou du vin à traiter et ajouter uniformément à la masse parfaitement clarifiée et filtrée (à faible charge microbienne).

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Sac de 5 kg.

Paquets de 500 g net dans des cartons de 10 kg.

