



MICROCID-F

Formulação especial para proteger o vinho das refermentações indesejadas de leveduras e bactérias e para preservá-lo das oxidações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

MICROCID-F é a nova formulação à base de sorbato de potássio e ácido fumárico em conjunto com antioxidantes. A sinergia dos produtos atua para proporcionar a máxima proteção contra as refermentações indesejadas de leveduras e bactérias e para preservar os vinhos das oxidações.

O sorbato de potássio está a ser aplicado há muito tempo como inibidor das leveduras no setor enológico bem como em muitas indústrias das bebidas.

O ácido fumárico desempenha a sua função antibacteriana de forma rápida e eficaz sobre as bactérias GRAM+; é um dos tratamentos mais rápidos para combater as contaminações originadas por bactérias lácticas como *lactobacillus*, *oenococcus* e *pediococcus*.

MICROCID-F protege os vinhos de modo seguro e completo ao inibir a refermentação dos vinhos que contenham açúcares residuais. Estabiliza o SO₂ livre no vinho tratado graças à formulação equilibrada de metabissulfito, vitamina C e ácido fumárico. Graças à presença de ácido fumárico, **MICROCID-F** permite controlar as espécies de bactérias lácticas capazes de converter o ácido sórbico em 2-etoxihexa-3,5-dieno, molécula atribuível ao aroma geraniol.

Além disso, **MICROCID-F**, graças à sua componente redutora, é indicado para proteger dos fenómenos oxidativos que podem comprometer a qualidade dos vinhos. Bloqueia de modo significativo o aumento da acidez volátil e a formação da flor.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sorbato de potássio, ácido fumárico, metabissulfito de potássio, ácido ascórbico.

→ DOSES A USAR

60 g/hL. 60 g/hL incorporam 34,09 mg/L de SO₂, e 200 mg/l de ácido sórbico.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10 partes do mosto ou do vinho a tratar e adicionar uniformemente na massa perfeitamente clarificada e filtrada (com escassa carga microbiana).

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 500 g em caixas com 15 kg.

Sacos com 5 kg.

