



MICROCID

Stabilizzante antimicrobico e antiossidante



→ DESCRIZIONE TECNICA

Microcid è una formulazione bilanciata, a base di sorbato potassico e principi antiossidanti, i cui componenti agiscono in sinergismo per offrire la massima protezione contro le rifermentazioni indesiderate e le ossidazioni di vini e vini speciali. È un'efficace ed economico fungicida e fungistatico, infatti il sorbato di potassio, grazie alla sua accertata innocuità ed economicità, viene applicato da lungo tempo come fungicida e fungistatico nel campo vinicolo in tutti i Paesi produttori e in molte industrie delle bevande.

Microcid, protegge i vini in modo sicuro e completo per il suo contenuto in sorbato potassico, che inibisce la rifermentazione dei vini contenenti zuccheri residui, inattivando un'ampia gamma di lieviti.

Microcid sostituisce la filtrazione sterilizzante o la pastorizzazione, in quanto rappresenta un trattamento antimicrobico di facile utilizzo per trattare vini e liquidi alimentari con residui zuccherini. Nello stesso tempo stabilizza l'SO₂ libera a livelli elevati e costanti, il che si concretizza in una rafforzata attività inibitrice nei riguardi dei batteri lattici responsabili della metabolizzazione dell'acido sorbico, e di conseguenza ostacola la formazione di un odore estraneo che ricorda il geranio. **Microcid**, per la sua componente riduttrice, è idoneo per la prevenzione dei fenomeni ossidativi che possono seriamente compromettere la qualità finale dei vini. Nel contempo ostacola in modo rilevante gli aumenti di acidità volatile e la formazione della fioretta. **Microcid** mantiene la freschezza del gusto e le caratteristiche fruttate dei vini, e contemporaneamente evidenzia la finezza e l'intensità del loro bouquet. La stabilità biologica e sensoriale ottenuta ha una buona durata nel tempo, e ciò fa sì che tutte le caratteristiche più desiderabili in un vino vengano mantenute anche in condizioni difficili di conservazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio sorbato 54% (50 g/hL apportano 200 mg/L di acido sorbico), acido citrico anidro 21,6%, potassio metabisolfito^(a) 15,7% (50 g/hL aumentano l'SO₂ di 45,2 mg/L), acido ascorbico 8,7%.

(a) = solfiti

→ DOSI D'IMPIEGO

50 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Dissolvere la dose in circa 10 parti del mosto o del vino da trattare ed aggiungere uniformemente alla massa, perfettamente chiarificata e filtrata (cioè con scarsa carica microbica).

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 in scatole da kg 15 netti.

