



ICEstab

SOS Fresh



Stabilizzante microbico a base di chitosano fungino, tannino e acido fumarico (E297).

DESCRIZIONE

ICEstab SOS Fresh è uno stabilizzante naturale a base di tannini esotici con alto potere antiossidante, miscelati con chitosano estratto da *Aspergillus niger* e acido fumarico purissimo. È un prodotto in cui le varie componenti agiscono in sinergia garantendo una azione battericida e batteriostatica nei confronti di varie specie microbiche, in particolare verso i batteri lattici.

ICEstab SOS Fresh viene utilizzato per inibire la FML, per gestire gli affinamenti di bianchi, rosati e rossi mantenendo la freschezza malica nei vini trattati.

Si presenta come una polvere di colore beige, parzialmente solubile in acqua.

I tannini selezionati per questa miscela assicurano un'ottima protezione del vino dalle ossidazioni, mentre l'acido fumarico e il chitosano limitano lo sviluppo dei batteri lattici, evitando lo svolgersi della fermentazione malolattica. Può essere utilizzato per il controllo dei diversi microrganismi durante l'affinamento dei vini.

CARATTERISTICHE

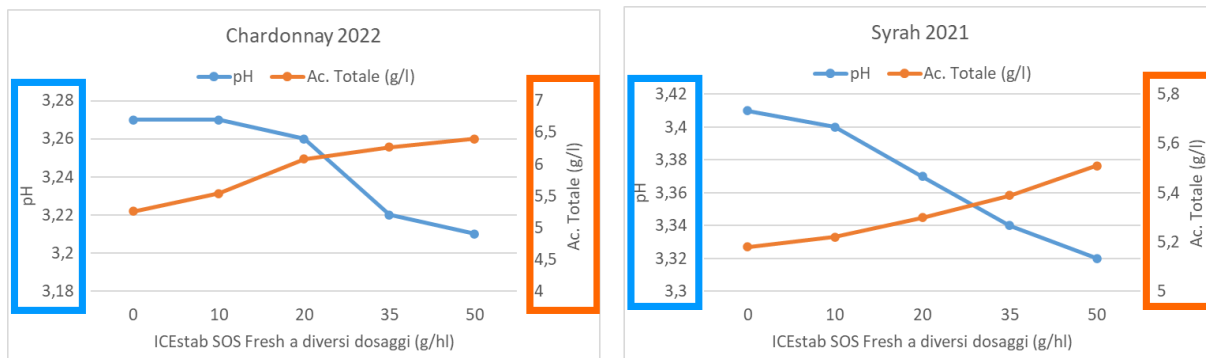
ICEstab SOS Fresh si distingue da qualunque altro coadiuvante microbica per l'utilizzo di tannini ad elevato potere antiossidante che esplicano una perfetta sinergia con le componenti battericide e batteriostatiche presenti nel formulato. Queste peculiarità permettono di ottenere ottimi risultati nella:

- Regolazione della flora batterica
- Riduzione della quantità di solfiti
- Stabilizzazione dei vini
- Aiuta l'affinamento dei vini provenienti da zone con alti pH
- Evitare deviazioni olfattive dovute alla cattiva gestione microbica

APPLICAZIONI

- Vini bianchi e rosati dove si vuole preservare l'acidità malica bloccando la FML
- Vini con alte cariche batteriche
- Come agente stabilizzante e antiossidante nei travasi di fine fermentazione dei vini bianchi e rosati
- Per la gestione dell'affinamento dei vini rossi strutturati provenienti da regioni calde

RISULTATI SPERIMENTALI



Aggiunta di ICEstab SOS Fresh a differenti dosaggi.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Il prodotto si scioglie preventivamente in vino o acqua ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa con un tubo venturi oppure con un rimontaggio.

DOSI: da 10 a 60 g/hl durante il travaso di fine FA

Per un'azione duratura nel tempo si consiglia di utilizzare il prodotto a dosaggi bassi e in più riprese durante tutto l'affinamento.

I dosaggi più alti si intendono nel caso di elevate cariche microbiche o fermentazioni malolattiche avviate che devono essere arrestate.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

