

EnartisStab MICRO ZERO

ეფექტური
მიკრობიოლოგიური
სტაბილიზატორი
ღვინის დავარგებისა და
შენახვისთვის

სინერგიული მოქმედების მექანიზმი

სპეციალური ტანინები ცვლიან გარემო პირობებს, მათი მიკრობოსტატიკური მოქმედებით ხელს უშლიან არასასურველი მიკროორგანიზმების ზრდას.

ტანინები

ქიტოზანი ცვლის უჯრედული მემბრანის გამტარობას, რაც ხელს უწყობს ფუმარის მჟავას შეღწევას.

ქიტოზანი

ფუმარის მჟავა უჯრედის მემბრანაში აღწევს, ცვლის უჯრედშიდა pH-ს და იწვევს უჯრედის სიკვდილს.

ფუმარის მჟავა

მიკრობიოლოგიური კონტროლი ღვინის დამკვლავების ერთ-ერთი ყველაზე კრიტიკული ფაქტორია. კლიმატის მიმდინარე გამოწვევები, ხარისხის მოთხოვნები და SO₂-ის ალტერნატივებისადმი მზარდი მოთხოვნა ამ კონტროლს სულ უფრო რთულს ხდის. დამატებითი ტექნოლოგიების ძიება ღვინის ხარისხის ოპტიმალური შენარჩუნებისთვის აუცილებელი გახდა.

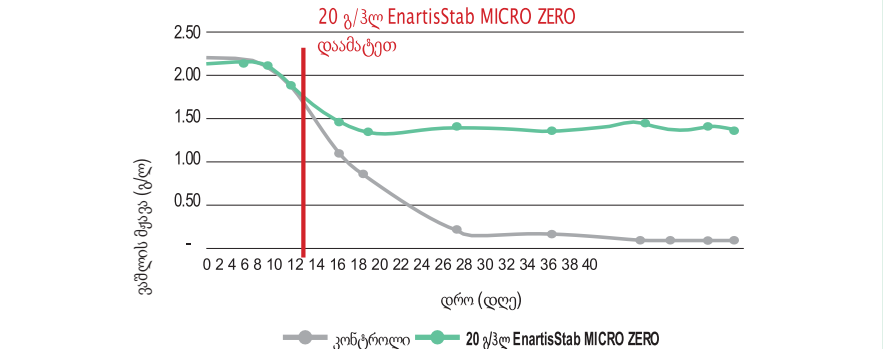
რა არის ეს?

EnartisStab MICRO ZERO სპეციალურად შეიქმნა დამკვლავების, ბოთლში ჩამოსხმამდე და მის შემდეგ პერიოდში მაღალი ანტიმიკრობული, ბაქტერიციდული და ბაქტერიოსტატიკური დაცვის უზრუნველსაყოფად. ეს მისი კომპონენტების: ფუმარის მჟავას, აქტივირებული ქიტოზანის, საფუარის უჯრედული კედლებისა და გალური, ელაგური და კონდენსირებული ტანინების ნარევის სინერგიული მოქმედების შედეგია.

გამოყენების მიზნები?

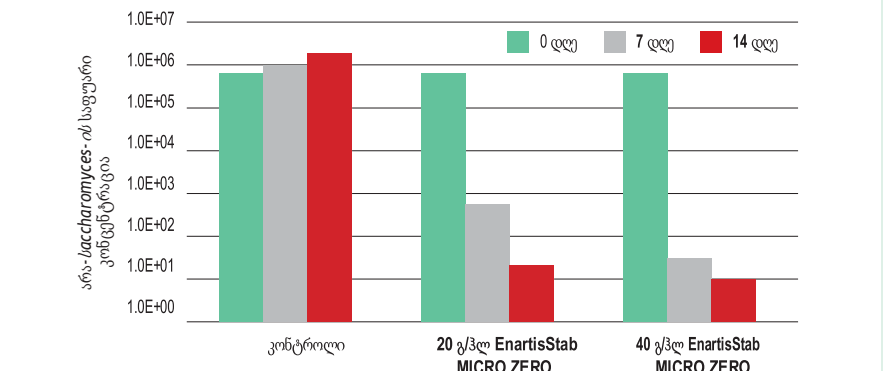
01 თრგუნავს და ბლოკავს არასასურველ მალოლაქტიკურ ფერმენტაციას

EnartisStab MICRO ZERO ეფექტურად თრგუნავს რემეჟავა ბაქტერიების ზრდას, იმ ღვინოებშიც კი, რომლებსაც დაემატა რემეჟავა ბაქტერიების სუფთა კულტურა, და ასევე აჩერებს მიმდინარე მალოლაქტიკურ ფერმენტაციას.



02 გავლენა Non-Saccharomyces საფუარზე

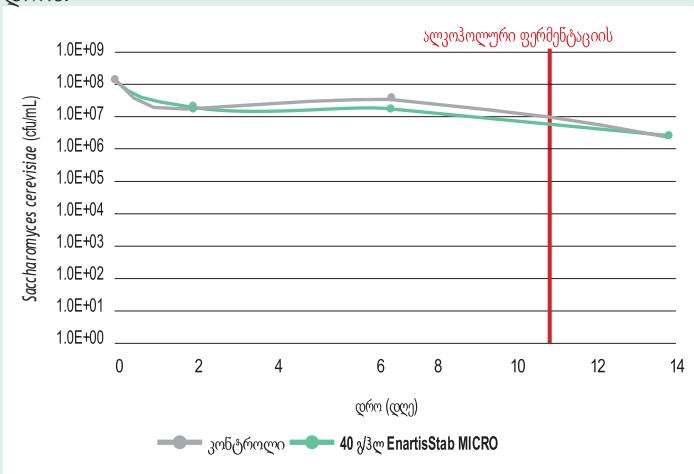
ხელს უშლის ზრდას და ამცირებს Non-Saccharomyces საფუარების პოპულაციას ღვინოში.



EnartisStab MICRO ZERO

03

შეიძლება გამოყენებულ იქნას შუშუნა ღვინისთვის EnartisStab MICRO ZERO ხელს უშლის მალოლაქტიკურ ფერმენტაციას და, ამავდროულად, არ ახდენს გავლენას *Saccharomyces cerevisiae*-ს განვითარებაზე მეორადი ფერმენტაციის დროს.



04

სენსორული ეფექტი

კომპონენტებს შორის სინერგიის წყალობით, **EnartisStab MICRO ZERO-ს 20 გ/ლ** იგივე ეფექტი აქვს, რაც მხოლოდ ფუმარის მჟავას 40 გ/ლ-ს. ეს ამცირებს სენსორულ გავლენას და ამავდროულად ხაზს უსვამს ღვინის სიხალისესა და სიკაშკაშეს.

