

avanSTAB – 240

Tratamiento para el control de bacterias lácticas y otros microorganismos en mostos o vinos

avanSTAB-240 es una solución innovadora para la acidificación de mostos, con efecto de reducción de la presencia de bacterias lácticas y otros microorganismos con aplicación previa a la fermentación.

avanSTAB-240 es una dispersión acuosa en ácido tartárico de quitosano de origen fúngico.

avanSTAB-240 está producido según los requisitos y reglamento (UE) 2019/934 y es conforme con el Codex Enológico Internacional.

COMPOSICIÓN Y APLICACIÓN.

Se trata de una dispersión acuosa de fácil utilización y que no contiene alérgenos. Contiene:

- Ácido tartárico (E-334) al 40% en disolución acuosa.
- Quitosano de origen fúngico (*Aspergillus niger*)

La solución está diseñada para su aplicación durante la vendimia, como acidificante del mosto, con gran capacidad antimicrobiana a través del control del pH. Actúa sinérgicamente con el SO₂, por ello permite una reducción de su uso. Algunas de las funcionalidades de **avanSTAB-240** son:

- Mejorar el control de la fermentación maloláctica (FML): retrasando o inhibiendo su desarrollo en mostos blancos y rosados.
- Inhibición del desarrollo de microorganismos no deseados en mostos y vino, disminuyendo así la producción de compuestos que confieren características organolépticas negativas.
- Permite una disminución del uso del SO₂.

MODOS DE EMPLEO Y DOSIS RECOMENDADA.

avanSTAB-240 tiene gran versatilidad en su uso, dado que se trata de una solución líquida:

- Aplicación sobre uva: añadir la cantidad total correspondiente al volumen de vendimia por incorporación en la tolva de recepción, después del estrujado y despalillado, o durante el llenado de la prensa o macerador.
- Aplicación sobre mosto o vino: añadir la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto o vino a tratar asegurando su total homogeneización. La adición de la preparación con bomba dosificadora asegura el reparto uniforme del producto.

Dosis recomendada de 200 ml/hL incrementan en aproximadamente 1 g/l la acidez total.

Dosis máxima legal permitida: 400 ml/hL

CARACTERÍSTICAS GENERALES Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.

avanSTAB-240 se caracteriza fundamentalmente por:

- Ser una dispersión acuosa
- Fácil utilización
- No contiene alérgenos, ni OGMs, ni tiene naturaleza irradiada.

avanSTAB-240 está disponible en garrafas de 24 kilos, pero puede ser servido en cantidades mayores, según requiera el cliente.

CONSUMO PREFERENTE.

avanSTAB-240 puede consumirse en un plazo máximo de 12 meses desde la fecha de fabricación presente en el envase original, siempre y cuando se encuentre cerrado y almacenado en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar y libre de olores.

FABRICANTE.

avanSTAB-240 está fabricado en España por AVANZARE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA S.L. con registro alimentario nº 31.002865/LO.

OTRA INFORMACIÓN.

Antes de aplicar el producto, seguir las instrucciones señaladas en la hoja de datos de seguridad.

Para más información, póngase en contacto a través de:

sales@avanzare.es

+34 941 58 70 27

29 de agosto 2023



REGISTRO: R.G.S.A: 31.002865/LO, Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 934/2019