

microKILLER

“MicroKiller”

ANTIMICRÓBICO Y ANTIOXIDÁSICO

ESTABILIZANTE

FICHA T.: MICROKILLER Cód.: ESP.EST.MK Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

MicroKiller es un producto equilibradamente formulado a base de sorbato potásico y principios antioxidantes, donde los componentes actúan sinérgicamente para ofrecer la máxima protección contra las refermentaciones indeseables y las oxidaciones de los mostos de uva parcialmente fermentados, de los vinos y de los vinos especiales. El sorbato potásico, gracias a su inocuidad y economicidad, se viene aplicando desde hace mucho tiempo como fungicida y fungiestático en el campo vinícola en todos los países productores, así como en otras muchas industrias de bebidas.

- **MicroKiller** debido a su contenido en sorbato potásico, inhibe la refermentación de vinos y otros productos con azúcares residuales, inactivando una amplia gama de levaduras.
- **MicroKiller** sustituye la filtración esterilizante o la pasteurización, por un tratamiento más simple para tratar vinos y líquidos alimentarios con restos de azúcares. Al mismo tiempo estabiliza el SO₂ libre en niveles altos y constantes, lo que se traduce en un reforzamiento de la actividad inhibitoria de las bacterias lácticas responsables de la metabolización del ácido sórbico, y la consecuente formación del extraño olor característico a geraniol.
- **MicroKiller** por su componente reductora, es idóneo

para la prevención de los fenómenos oxidativos que pueden comprometer seriamente la calidad final de los vinos. A la vez impide de manera relevante el aumento de la acidez volátil y la formación de la flor en las superficies de los vinos.

DOSIS A UTILIZAR

Dosis Máxima **50 g/100 litros** que corresponden una dosificación de **270 mg/l** de sorbato potásico. (Equivalente a **200 mg/l** de ácido sórbico.)

ALMACENAMIENTO

MicroKiller mantiene la frescura y las características frutales de los vinos y al mismo tiempo ensalza la finura e intensidad de su bouquet. La estabilidad biológica y sensorial obtenidas son perdurables en el tiempo, ésto permite que las características más deseadas en un vino se mantengan incluso en condiciones difíciles de conservación.

PRESENTACIÓN

Envasado en bolsa de **2 kg.**; Caja de **10 kg.** ó **1** bolsa por **25 kg.**