

# MICROControl®

Formulation de chitosane d'origine 100 % fongique et de levure inactivée pour la réduction de la charge microbienne (micro-organismes d'altération). Produit de Biocontrôle.

*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

MICROControl® est une association spécifique d'un polysaccharide fongique naturel, le chitosane et de levure inactivée pour la maîtrise et le contrôle microbiologique des vins.

- Réduit la charge globale en micro-organismes (levures, bactéries\*).
- Outil pour la vinification des vins dans un objectif de diminution du SO<sub>2</sub> ou sans sulfites.
- Améliore la clarification des vins.
- Traitement possible avant fermentation alcoolique. L'utilisation de cette formulation entre FA et FML peut retarder le départ de la FML.

\* Diminution des populations sous l'effet du collage.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre fine      Couleur ..... blanc cassé à brun

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) ..... < 10	Plomb (ppm) ..... < 1,5
Coliformes (UFC/g) ..... < 100	Arsenic (ppm) ..... < 1,5
Levures revivifiables (UFC/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	Mercuré (ppm) ..... < 0,5
Moisissures (UFC/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Cadmium (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Si la FML est souhaitée, le traitement au MICROControl® est conseillé avant la fermentation alcoolique ou après la fermentation malolactique.
- Le vin peut être laissé en contact avec la formulation plusieurs semaines. L'utilisation de ce type de préparation ne permet pas de s'affranchir des soutirages qui permettent également de diminuer la charge microbienne totale.

### DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée : 5 g/hL.  
Réglementation UE : Dose maximale légale 12,5 g/hL.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## MISE EN ŒUVRE

- Délayer dans 10 fois son poids d'eau – Utiliser un récipient propre et inerte.
- Introduire la préparation dans le vin, idéalement par l'intermédiaire d'un **OENODOSEUR®**, afin de garantir une homogénéité optimale (maintenir la température du vin stable et supérieure à 10°C durant le traitement).
- Soutirage possible après 8 jours.

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

## CONDITIONNEMENT

Boite de 250 g.

