

Bactiless™

Derivato della chitina per il controllo dei batteri lattici ed acetici

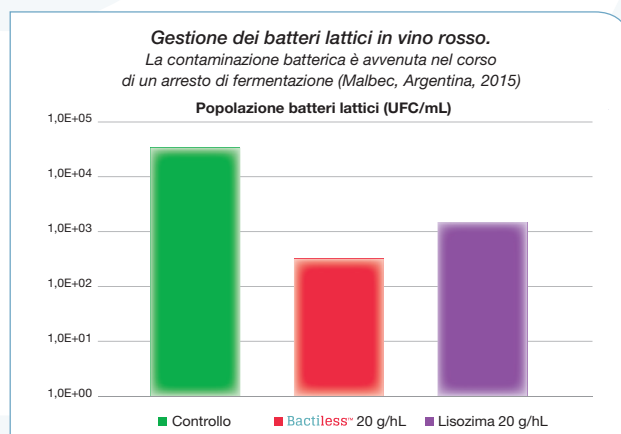
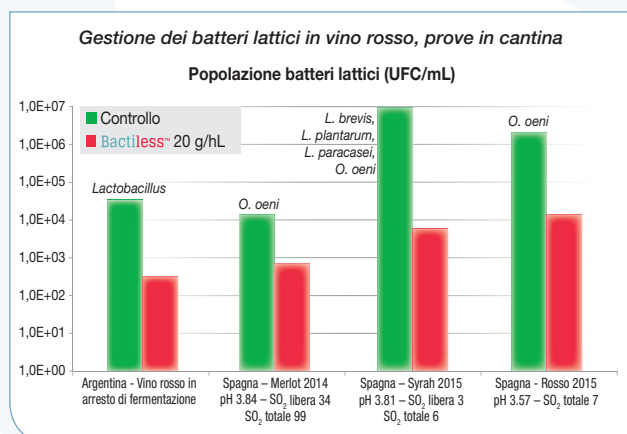
Descrizione

Bactiless™ è un biopolimero non allergenico di origine fungina estratto da *Aspergillus niger*. Bactiless™ permette di controllare e rimuovere le popolazioni vitali di batteri lattici ed acetici nelle condizioni enologiche in cui non sono desiderabili. Nonostante l'efficacia verso un ampio spettro di specie batteriche, questo prodotto non ha effetto verso i lieviti contaminanti. Bactiless™ può agire in sinergia con la SO₂ nella gestione della fermentazione malolattica (FML) e per controllare lo sviluppo dei batteri riducendo la quantità di metaboliti indesiderati come acido acetico ed ammine biogene.

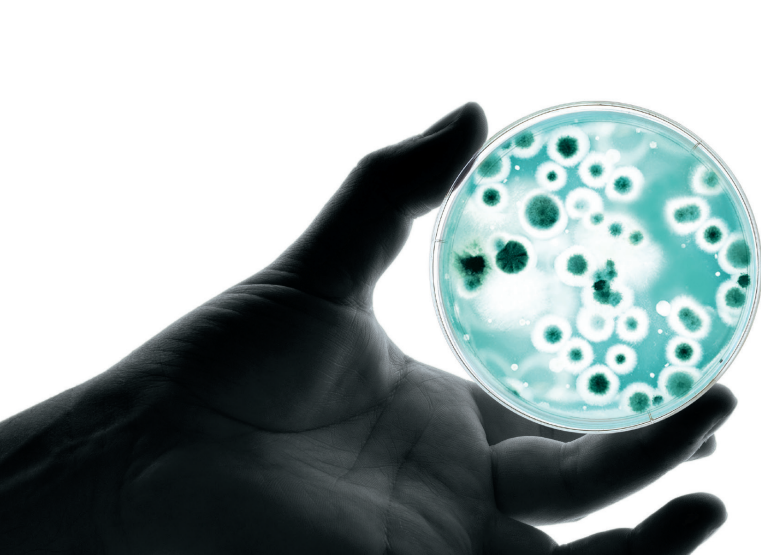
Applicazioni e risultati

• Azione di stabilizzazione microbiologica contro:

- ▶ **Batteri lattici:** Bactiless™ può essere usato in modalità curativa e preventiva per ridurre la carica dei batteri lattici contaminanti (gen. *Lactobacillus*, *Pediococcus*) e dei batteri malolattici nel vino. E' pertanto adatto a stabilizzare i vini dopo fermentazione malolattica o per evitare FML non desiderate, offrendo una interessante alternativa all'uso del lisozima o per ridurre i dosaggi di SO₂ soprattutto nei vini con pH alto.



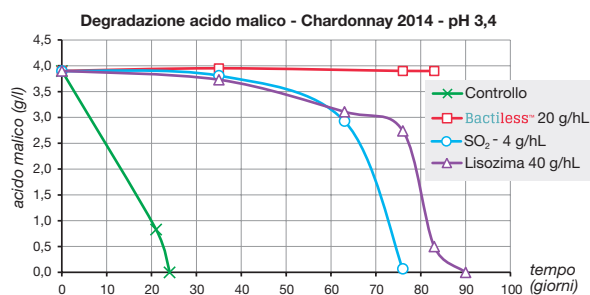
continua a pag. 2 →



» Batteri acetici:

Nei vini con ridotti contenuti di SO₂ in forma molecolare, Bactilees™ permette di tenere sotto controllo la crescita dei batteri acetici limitando l'innalzamento di acidità volatile soprattutto in fase di affinamento.

Prova su Chardonnay (pH = 3,4) in collaborazione con IFV: comparazione tra differenti strumenti di stabilizzazione microbica e cinetica di degradazione dell'acido malico nel caso di un vino contaminato da batteri lattici.



Bactilees™ può evitare la fermentazione malolattica nei vini bianchi.

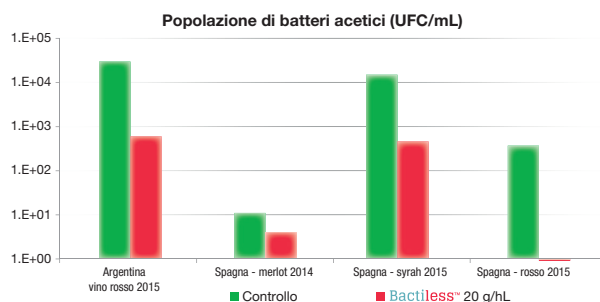
Dosaggio ed istruzioni per l'uso

- Dosaggio medio raccomandato: 20 g/hl. In caso di forti contaminazioni (trattamento curativo) il dosaggio può salire fino a 50 g/hl.
- Sospendere Bactilees™ in acqua o in vino prima dell'aggiunta, quindi miscelarlo con l'intero volume della vasca.
- Momento di aggiunta: fine fermentazione alcolica per bloccare o ritardare la FML. Attenzione: il trattamento può comportare delle difficoltà per il successivo svolgimento della fermentazione malolattica. Per stabilizzare i vini a fine FML aggiungere al termine del consumo dell'acido malico. In caso di trattamento preventivo o curativo durante l'affinamento aggiungere nel momento di reale necessità.
- Tempo di contatto: 10 giorni, poi travasare.

Packaging e stoccaggio

- Confezioni da 0,5 kg.
- Il prodotto mantiene le proprie caratteristiche per 4 anni se conservato in ambiente asciutto a T° ≤ a 25 °C.

Gestione batteri acetici in vino rosso, prove in cantina



« Controllo della fermentazione malolattica

Aggiunto a fine fermentazione alcolica, Bactilees può aiutare a ritardare o inibire la fermentazione malolattica nei bianchi e rosati.

Nei vini rossi, Bactilees™ può essere usato per ritardare la fermentazione malolattica (in caso di microossigenazione o malolattica in barrique) o per stabilizzare il vino a FML avvenuta.

DISTRIBUITO DA:

Max Baldinger AG
 Alte Bahnhofstrasse 67
 CH 5464 Rümikon
 Tel. 044 806 80 80

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2016