



# BactiCare

Zur Unterdrückung unerwünschter mikrobiologischer Aktivitäten von Gram (+)Bakterien in Maische, Most, Wein und Sekt

## Produkterläuterung

BactiCare ist ein aus Hühnereierweiß gewonnenes Enzym. Im Ei hat es die Aufgabe Gram-positive Bakterien abzutöten. Die abtötende Wirkung erfolgt durch Zerstörung der Bakterienzellwand in Folge Spaltung von Murein, der Stützsubstanz in Bakterienzellwänden. BactiCare ist ein hochgereinigtes Lysozympräparat in staubarmer Form. Es wird den Trauben, der Maische, dem Most, dem Wein oder dem Sekt zugesetzt, wenn Bakterienaktivitäten unterbunden werden sollen. Eine Dosierung nach der Gärung, um speziell den biologischen Säureabbau zu verhindern, ist ebenfalls üblich. Selbst ein Abstoppen eines im biologischen Säureabbau befindlichen Weines ist mit BactiCare möglich.

Durch die Anwendung von BactiCare werden mikrobiologische Aktivitäten von Gram-positiven Bakterien (Milchsäurebakterien) unterbunden. Um möglichst reintonige Weißweine zu erhalten, erfolgt die Dosage bereits in der Maische. Zur Verhinderung des biologischen Säureabbaus nach der alkoholischen Gärung, wird BactiCare direkt nach Ende der Gärung dosiert. Im Rotwein kann BactiCare Farbstoffe ausfällen. Deshalb zunächst diesbezüglich einen Vorversuch durchführen. Auch im Weißwein sollte das Klärungspotential im Vorversuch ermittelt werden. Trübungen und Instabilitäten können nach Anwendung von BactiCare auftreten.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage

Wenn mikrobiologische Aktivitäten unterdrückt werden sollen, liegt die Dosage in der Regel bei 25 g/100 L. Soll ein im biologischen Säureabbau befindlicher Wein abgestoppt werden, benötigt man 50 g/100 L.

BactiCare wird zur besseren Verteilung in etwas Most/Wein gelöst und zugegeben. Auch eine Direktanwendung durch Einstreuen ist möglich.

Einsatzzweck	Dosage
Unterdrückung von Bakterien beim Trauben-/Maischetransport	25 g/100 L
Unterdrückung von Bakterientätigkeit bei Maische, Most und Wein	25 g/100 L
Abstoppen eines im biologischen Säureabbau befindlichen Weißweines	50 g/100 L
Verhinderung des biologischen Säureabbaus in Fass und Tank	25 g/100 L
Verhinderung des biologischen Säureabbaus während der Versektung	25 g/100 L

## Lagerung

BactiCare gekühlt bei unter 8 °C trocken lagern. Geöffnete Packungen sollten innerhalb von zwei Monaten aufgebraucht sein.