



BactiCare

Per la soppressione dell'attività microbiologica indesiderata da parte di Gram (+),
uva pigiata, nel mosto, vino e vino spumante

Descrizione del prodotto

BactiCare è un enzima ottenuto da ovalbumina. Nell'uovo distrugge i batteri gram-positivi. L'effetto neutralizzante è causato dalla distruzione della parete cellulare dei batteri come risultato della divisione del peptidoglicano, che forma lo scheletro nelle pareti cellulari dei batteri. BactiCare è una preparazione lisozima di purezza elevata. Viene aggiunto all'uva, al pigiato, al mosto, al vino o al vino spumante se si deve sopprimere l'attività batterica. Si può anche aggiungere dopo la fermentazione alcolica per ostacolare la fermentazione malolattica. Con BactiCare è possibile anche arrestare la fermentazione malolattica in corso in un vino.

L'attività microbiologica da batteri gram-positivi (batteri lattici) viene soppressa mediante l'applicazione di BactiCare. BactiCare viene aggiunto nella fase di pigiato quando i vini bianchi producono un profilo aromatico pulito. BactiCare viene aggiunto immediatamente dopo che la fermentazione è terminata per prevenire la fermentazione malolattica dopo la fermentazione alcolica. BactiCare può causare la lisciviazione dei pigmenti nel vino rosso. Questo è il motivo per cui si deve prima condurre un processo in questo senso. Dovrebbe essere determinato da una prova anche il potenziale di chiarificazione per il vino bianco. Torbidità e instabilità possono verificarsi dopo l'utilizzo BactiCare. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Di regola il dosaggio è di circa 25 g / 100 L se l'attività microbiologica deve essere soppressa. Saranno necessari 50 g / 100 L se, in un vino, deve essere interrotta la fermentazione malolattica. Prima dell'aggiunta, BactiCare è disciolto in un po' di mosto o vino per una migliore distribuzione. È anche possibile utilizzare BactiCare direttamente spargendolo sopra il mosto o il vino.

Scopo previsto	Dosaggio
Soppressione dei batteri durante il trasporto dell'uva/mosto	25 g/100 L
Soppressione dell'attività batteriologica nel macerato, mosto e vino	25 g/100 L
Arresto della fermentazione malolattica in corso in un vino bianco	50 g/100 L
Prevenzione della fermentazione malolattica in barile o serbatoio	25 g/100 L
Prevenzione della fermentazione durante la produzione del vino spumante	25 g/100 L

Stoccaggio

Conservare BactiCare in luogo fresco e asciutto al di sotto di 8 °C. Una volta aperte le confezioni devono essere consumate entro due mesi.