

# BACTIControl®

Formulación de Quitosano, lisozima y enzimas para la protección de vinos contra ciertos microorganismos y especialmente las bacterias lácticas. Producto de Biocontrol.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme a la reglamentación (UE) 2019/934.*

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

**BACTIControl®** es una asociación específica de un polisacárido fungido natural, el quitosano, de lisozima y de una preparación enzimática a base de pectinas y de  $\beta$ -glucanasas, para el control microbiológico de los vinos.

- Protección microbiológica de vinos blancos, tintos y rosados después de la fermentación.
- Herramienta para la vinificación de los vinos con el objetivo de disminuir el  $\text{SO}_2$ .
- Permite disminuir, incluso parar un FML corriente o evitar su activación (se puede realizar el tramiento antes o después de la FA).
- Efecto sinérgico de  $\beta$ -glucanasas y de lisozima sobre las bacterias lácticas, en particular el pediococos (acción de la enzima sobre el polisacárido que forma una barrera alrededor de las bacterias que pueden molestar la acción de la lisozima).
- **BACTIControl®** evita las desviaciones organolépticas producidas por los micro-organismos de alteración.
- Mejora la clarificación y la filtrabilidad de los vinos.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo fino      Color ..... blanco hueso a marrón

## ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) ..... < 10	Plomo (ppm) ..... < 2,7
Cenizas (%) ..... < 3	Arsénico (ppm) ..... < 1,6
Coliformes (UFC/g) ..... < 100	Mercurio (ppm) ..... < 0,7



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

---

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- No utilizar **BACTIControl**® en asociación inmediata con ácido metatátrico, gomas de celulosa (presencia de lisozima), SO<sub>2</sub> y bentonitas (inactivación de la parte enzimática de la formulación).
- No utilizar **BACTIControl**® en condiciones de extremas temperaturas (<5°C o >30°C).
- Los vinos tratados con **BACTIControl**® deberán ser estabilizados por un punto de vista proteico (tratamiento a la bentonita).

### MODO DE EMPLEO

- Diluir en 10 veces su peso en agua - Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- Introducir la preparación en el vino, idealmente a través de un **OENODOSEUR**®, con el fin de garantizar una homogeneidad óptima (mantener la temperatura del vino estable y superior a 10°C durante el tratamiento).
- El trasiego es posible después 2 o 3 semanas.

### RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

---

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores. .
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

### DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo recomendado: 15 a 20 g/hL.

*Reglamentación UE: Dosis máxima legal 50 g/hL.*

### ENVASE

---

Doypack de 500 g.

