

BACTIControl®

Formulation de chitosane, de lysozyme et d'enzymes pour la protection des vins contre certains micro-organismes, notamment les bactéries lactiques. 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 CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

BACTIControl® est une association spécifique d'un polysaccharide fongique naturel, le chitosane, de lysozyme et d'une préparation enzymatique à base de pectinases et de β -glucanases, pour la maîtrise et le contrôle microbiologique des vins.

- Protection microbiologique des vins blancs, rouges et rosés après les fermentations.
- Outil pour la vinification des vins dans un objectif de diminution du SO₂.
- Permet de ralentir, voire d'arrêter une FML en cours ou d'éviter son déclenchement (traitement possible avant ou après FA).
- Effet synergique des β -glucanases et du lysozyme sur les bactéries lactiques, en particulier les pédiocoques filants (action de l'enzyme sur les polysaccharides formant une barrière diffuse autour des bactéries pouvant gêner l'action du lysozyme).
- **BACTIControl®** évite les déviations organoleptiques dues aux micro-organismes d'altération.
- Amélioration de la clarification et la filtrabilité des vins.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre fine

Couleur blanc cassé à brun

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité < 10% +/- 2%

Plomb..... < 2,7 ppm

Cendres..... < 3%

Mercuré < 0,7 ppm

Arsenic < 1,6 ppm

Coliformes/g..... <100 UFC



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Ne pas utiliser **BACTIControl**® en association immédiate avec l'acide métatartrique, les gommes de cellulose (présence de lysozyme), le SO₂ et les bentonites (inactivation de la part enzymatique de la formulation).
- Ne pas utiliser **BACTIControl**® dans des conditions extrêmes de température (<5°C ou >30°C).
- Les vins traités au **BACTIControl**® devront être stabilisés d'un point de vue protéique (traitement à la bentonite).

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 2 à 3 semaines.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage fermé, scellé d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans après le conditionnement.
- Ne pas utiliser un emballage entamé.

DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée : 15 à 20 g/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale 50 g/hL.

CONDITIONNEMENT

Doypack de 500 g.

