

# BACTIControl®

Formulazione a base di chitosano, lisozima ed altre attività enzimatiche per e la protezione dei vini contro specifici microrganismi (batteri lattici). Prodotto per il biocontrollo.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.  
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**BACTIControl®** è una associazione specifica di un polisaccaride naturale di origine fungina (chitosano), di lisozima e di una preparazione enzimatica base di pectinasi e  $\beta$ -glucanasi, per la gestione ed il controllo microbiologico dei vini.

- Specifico per la protezione microbiologica dei vini bianchi, rossi e rosati in fase postfermentativa.
- Strumento specifico nei percorsi di vinificazione a ridotto utilizzo di SO<sub>2</sub>.
- Consente di rallentare od inibire una FML in corso, od impedirne l'avvio.
- Effetto sinergico delle  $\beta$ -glucanasi e del lisozima sui batteri lattici, in particolare sui pediococchi responsabili dell'alterazione nota come « filante » (nella fattispecie è funzionale l'azione dell'enzima sui polisaccaridi che possono formare una barriera diffusa attorno ai batteri impedendo l'azione del lisozima).
- **BACTIControl®** è neutro sotto il profilo gustativo e consente di evitare le deviazioni organolettiche legate all'azione dei microrganismi di alterazione.
- Miglioramento dei risultati delle operazioni di chiarifica e dei caratteri di filtrabilità dei vini.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere fine      Colore ..... da camoscio chiaro a camoscio intenso

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) ..... < 10	Piombo (ppm) ..... < 2,7
Ceneri (%) ..... < 3	Arsenico (ppm) ..... < 1,6
Coliformi (UFC/g) ..... < 100	Mercurio (ppm) ..... < 0,7



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

---

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Non utilizzare **BACTIControl**® in immediata associazione con acido metatartarico, gomma di cellulosa (CMC - per la presenza di lisozima), SO<sub>2</sub> o bentonite (rischio di inattivazione della parte enzimatica della formulazione).
- Non utilizzare **BACTIControl**® in condizioni limite di temperatura (< 5°C o > 30°C).
- I vini trattati con **BACTIControl**® devono essere successivamente stabilizzati sotto il profilo proteico (trattamento con bentonite).

### APPLICAZIONE

- Disperdere il prodotto in ragione di 10 volte il peso in acqua – Utilizzare un recipiente pulito ed inerte.
- Immettere la preparazione nel vino; se possibile a mezzo di sistema venturi per garantire la massima omogeneità possibile; mantenere nel vino durante il trattamento una temperatura costante e superiore ai 10°C.
- Travasare dopo 2 - 3 settimane dal trattamento.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

---

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

### DOSI D'IMPIEGO

Dose d'impiego raccomandata: 15 - 20 g/hL.

*Regolamentazione UE - Dose massima legale: 50 g/hL.*

### CONFEZIONAMENTO

---

Doypack da 500 g in cartone da 10 kg.

