

# BACTIControl®

Препарат из хитозана, лизоцима и ферментов для защиты вин от определенных микроорганизмов и особенно молочнокислых бактерий. Продукт Биозащиты.

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

**BACTIControl®** - это особая комбинация природного грибкового полисахарида, хитозана, лизоцима и ферментного препарата на основе пектиназы и β-глюканазы для микробиологического контроля вин.

- Микробиологическая защита белых, красных и розовых вин после брожения.
- Инструмент для виноделия без, или с низким содержанием SO<sub>2</sub>.
- Позволяет замедлить или даже остановить ЯМБ, а также избежать его начала (обработку возможно проводить до и после АБ)
- Синергетический эффект β-глюканазы и лизоцима на молочнокислые бактерии, особенно на pediosocci (действие фермента на полисахариды, образующие диффузный барьер вокруг бактерий, может препятствовать действию лизоцима).
- **BACTIControl®** помогает предотвратить дефекты в органолептике из-за болезнетворных микроорганизмов.
- Улучшение осветления и фильтрации вина.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... мелкий порошок      Цвет ..... от белого до бежевого

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 10	Свинец (ppm) ..... < 2.7
Зольность (%), из хитозана ..... < 3	Мышьяк (ppm) ..... < 1,6
Колиформы (КОЕ/г) ..... < 100	Ртуть (ppm) ..... < 0.7

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Не используйте **BACTIControl®** в непосредственной комбинации с метавинной кислотой, гуммиарабиком (присутствие лизоцима), SO<sub>2</sub> или бентонитом (инактивация ферментной части препарата).
- Не используйте **BACTIControl®** в экстремальных температурных условиях (<5 °C или > 30 °C).
- Вина, обработанные **BACTIControl®**, должны быть стабилизированы к белкам (оклейка бентонитом).

### ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 15- 20 г/гл.  
*Нормы ЕС: Максимальная разрешенная дозировка: 50 г/гл.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Растворите в 10-кратном объеме воды или вина в чистой, нейтральной ёмкости.
- Добавьте в вино, желательно через OENODOSEUR, чтобы гарантировать тщательное перемешивание (необходимо поддерживать температуру вина стабильной и выше 10 °C во время обработки).
- Переливка возможна через 2 – 3 недели.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный период использования: 3 года.

## УПАКОВКА

Пакет 500 г.

