

Bactiless™

Derivato della chitina per il controllo dei batteri lattici ed acetici

Descrizione

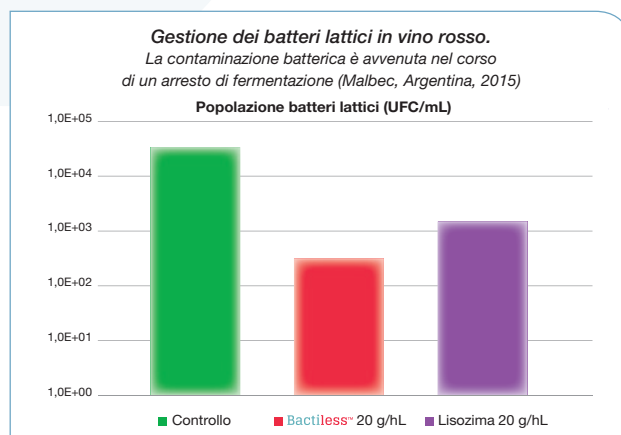
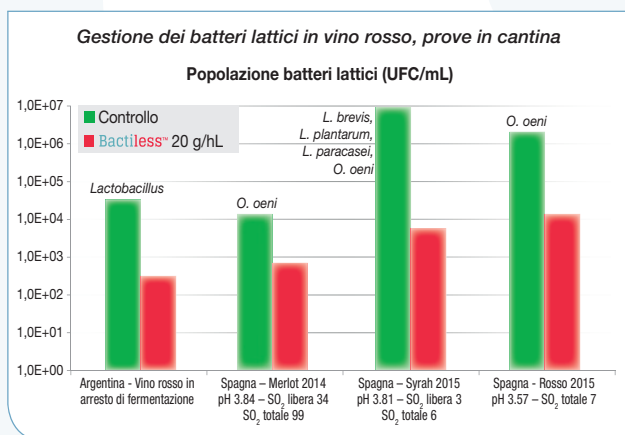
Bactiless™ è un biopolimero 100% naturale non-OGM e non allergenico di origine fungina estratto da *Aspergillus niger*. Bactiless™ permette di controllare e rimuovere le popolazioni vitali di batteri lattici ed acetici nelle condizioni enologiche in cui non sono desiderabili. Efficace verso un ampio spettro di specie batteriche, questo prodotto non ha effetto verso i lieviti contaminanti. Bactiless™ può agire in sinergia con la SO₂ sia nella gestione della fermentazione malolattica (FML) sia nel controllo dello sviluppo dei batteri, riducendo la quantità di metaboliti indesiderati come acido acetico ed ammine biogene.

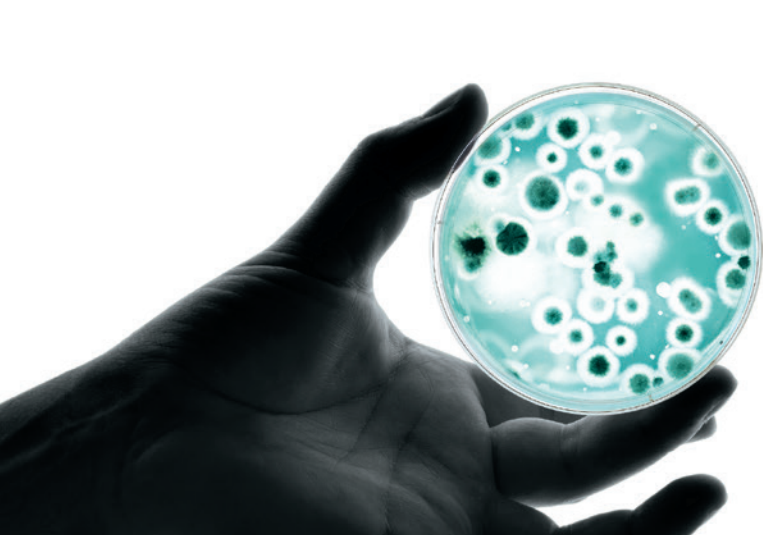
Applicazioni e risultati

Grazie all'azione inibitoria verso le popolazioni di batteri lattici ed acetici, Bactiless™ è raccomandato nelle seguenti applicazioni:

- **Controllo della fermentazione malolattica (FML)**
 - Per prevenire la FML in mosti e vini sia bianchi che rosati;
 - Per ritardare la FML nei vini rossi;
- Ridurre il rischio di produzione di acidità volatile in caso di fermentazione alcolica in arresto.
- **Stabilizzare i vini a fermentazione malolattica conclusa**, per ridurre il rischio di contaminazioni batteriche.

Bactiless™ è uno strumento che può essere usato in modalità preventiva e curativa per ridurre la carica dei batteri vitali contaminanti, in grado di offrire un'interessante alternativa all'uso del lisozima o per ridurre i dosaggi di SO₂ soprattutto nei vini con pH alto. Bactiless™ aiuta a proteggere i vini dalle alterazioni dei batteri lattici e riduce il rischio di produzione di metaboliti indesiderati come le ammine biogene e l'acido acetico.



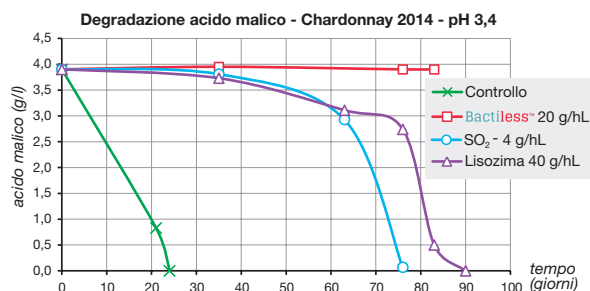


» Batterici acetic:

Nei vini con ridotti contenuti di SO₂ in forma molecolare, Bactiless™ permette di tenere sotto controllo la crescita dei batteri aceticici limitando l'innalzamento di acidità volatile soprattutto in fase di affinamento.

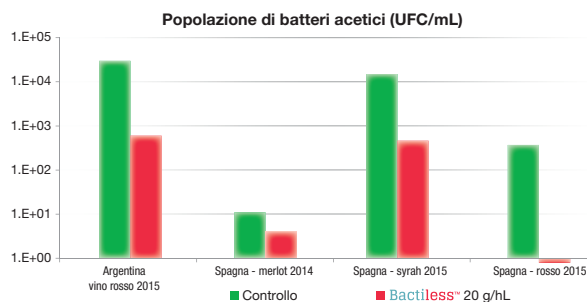
(Valera et al., 2017: Effect of chitosan and SO₂ on viability of Acetobacter strains in wine. Int. J. Food Microbiol. 246, 1-4)

Prova su Chardonnay (pH = 3,4) in collaborazione con IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin): comparazione tra differenti strumenti di stabilizzazione microbica. Cinetica di degradazione dell'acido malico in un vino contaminato da batteri lattici.



Bactiless™ può evitare la fermentazione malolattica nei vini bianchi.

Gestione batterici aceticici in vino rosso, prove in cantina



« Controllo della fermentazione malolattica in sinergia con la SO₂

Aggiunto a fine fermentazione alcolica, Bactiless™ può aiutare a ritardare o inibire la fermentazione malolattica nei bianchi e rosati in sinergia con la SO₂. Nei vini rossi, Bactiless™ può essere usato per ritardare la fermentazione malolattica (in caso di microossigenazione o malolattica in barrique) o per stabilizzare il vino a FML avvenuta.

Dosaggio ed istruzioni per l'uso

- Dosaggio raccomandato: 20 g/hL. In caso di forti contaminazioni (trattamento curativo) il dosaggio può salire fino a 50 g/hL.
- Sospendere Bactiless™ in 5 parti d'acqua e mescolare, quindi aggiungere la soluzione all'intero volume della vasca di mosto o vino e successivamente agitare.
- Momento di aggiunta:
 - a fine fermentazione alcolica per bloccare o ritardare la FML. Attenzione: il trattamento può comportare delle difficoltà per il successivo svolgimento della fermentazione malolattica.
 - A fine FML, per stabilizzare i vini a fermentazione malolattica conclusa.
 - Durante l'affinamento, come trattamento curativo o preventivo delle contaminazioni batteriche.
- Tempo di contatto: almeno 10 giorni, poi travasare. Se l'obiettivo è evitare la fermentazione malolattica, il prodotto può rimanere in contatto con il vino. Si raccomanda di effettuare controlli chimici e microbiologici periodici per prevenire l'avvio della FML mantenendo un corretto contenuto di SO₂ molecolare.

Packaging e stoccaggio

- Confezioni da 0,5 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a T° ≤ a 25 °C.
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Luglio 2020



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture