

Bactiless™

kontrola nepoželjnih bakterija

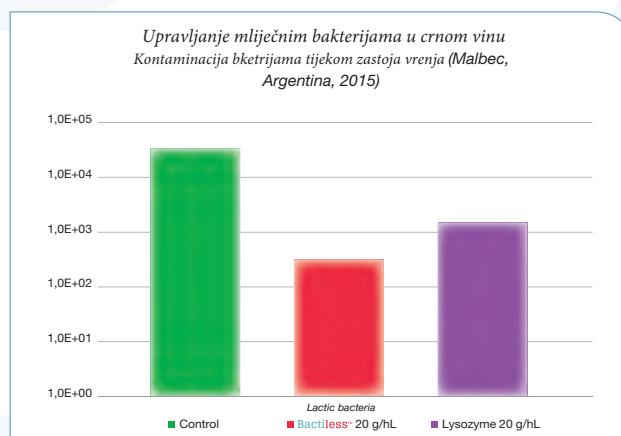
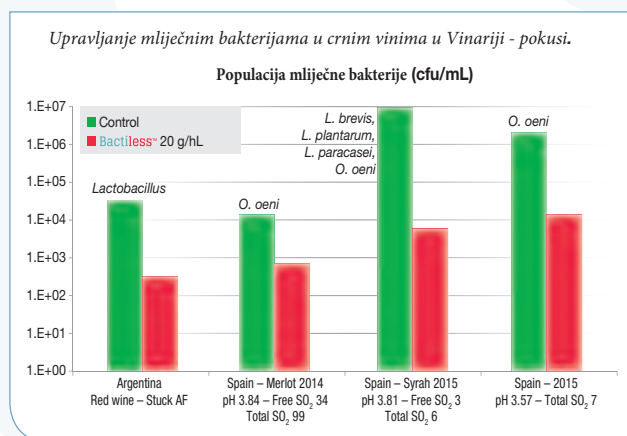
Opis

Bactiless™ je 100% prirodni proizvod koji ne sadrži GMO i nije alergen. Po sastavu je prirodni polimer porijeklom iz gljivice *Aspergillus niger* koji pomaže kontrolirati populaciju bakterija u vinu. Formula Bactiless smanjuje postojeću populaciju octenih i mliječnih bakterija u vinu, te omogućava njihovo jednostavno uklanjanje. Unatoč djelovanju na široki spektar bakterija Bactiless™ ne utječe na populaciju kvasca. Bactiless™ djeluje sinergično sa SO₂ u vinu, no nema antioksidativni učinak te ne djeluje na neželjene kvasce. Međutim, Bactiless™ može pomoći smanjenju količine SO₂ potrebne za kontrolu populacije mliječnih i octenih bakterija. Bactiless™ pomaže izbjeći negativni senzorički utjecaj uzrokovan kvarenjem bakterija kao što su octena kiselina i biogeni amini.

Primjena i rezultati

• Mikrobiološka stabilizacija na :

- ▶ **Mliječna bakterija:** Bactiless™ se može koristiti za drastično smanjenje rasta bakterija u vinu naročito nakon malolaktične fermentacije nudeći pritom zanimljivu alternativu tretmanu sa **lizozimom** i/ili povišenim dozama SO₂.

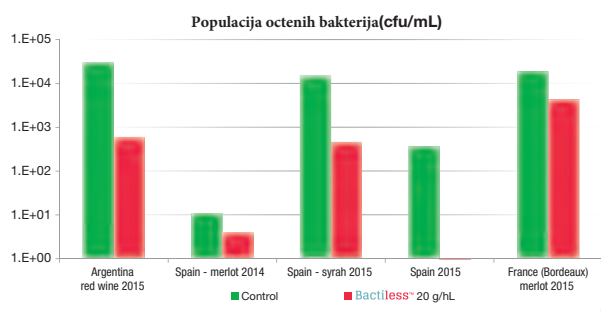




» Octene bakterije:

Bactiless™ je također učinkovit protiv octenih bakterija smanjujući njihovu populaciju i daljni rast. Ova primjena pomaže u kontroli razine hlapljivih kiselina.

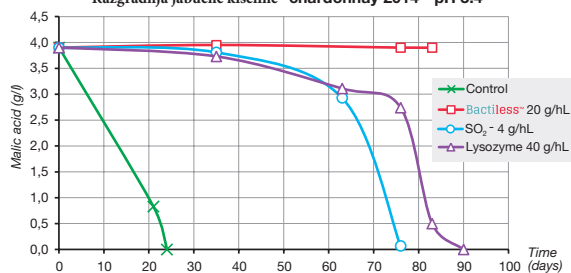
Upravljanje octenim bakterijama u crnim vinima u Vinariji -pokusi.



Pokus na vinu sorte Chardonay (pH = 3.4) u suradnji sa IFV:

Usporedba različitih mikrobnih alata za stabilizaciju i kinetika razgradnje jabučne kiseline u slučaju bakterija mliječne kiseline u kontaminiranom vinu

Razgradnja jabučne kiseline- chardonnay 2014 - pH 3.4



Bactiless™ can avoid malolactic fermentation in white wines.

» Kontrola malolaktične fermentacije

U bijelim i rose vinima, Bactiless™ može odgoditi ili spriječiti malolaktičnu fermentaciju kada nije poželjna.

U crnim vinima, Bactiless™ može se koristiti za odgađanje malolaktične fermentacije nakon tretmana kojeg prati pretok.

Doziranje i upute za upotrebu

- Preporučena prosječna doza od 20 g/hL do 50 g/hL u slučaju visoke razine kontaminacije.
- Otopiti Bactiless™ u vodi ili vinu prije dodavanja u vino, te dobro promiješati cijelu količinu u tanku.
- Minimalno vrijeme kontakta je 10 dana. Nakon toga pretočiti vino i odvojiti ga od taloga.

Pakiranje i sladištenje

- 10 x 500 g .
- Čuvati u na suhom ispod 25°C.

DISTRIBUTER:

The information herein is true and accurate to the best of our knowledge however this data sheet is not to be considered as a guarantee expressed or implied or as a condition of sale of this product.

May 2016