

BACTIControl®

Formulierung aus Chitosan, Lysozym & Enzymen zum Schutz des Weins gegen bestimmte Mikroorganismen und im Besonderen gegen Milchsäurebakterien. Mittel zur Biokontrolle.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

BACTIControl® ist eine spezielle Kombination aus einem natürlichen Pilzpolysaccharid, dem Chitosan, Lysozym und einem Enzympräparat auf Basis von Pektinasen und β -Glucanasen zur mikrobiologischen Kontrolle von Weinen.

- Mikrobiologischer Schutz für Weiß-, Rot- und Roséweine nach der Gärung und nach dem biologischen Säureabbau.
- Mittel zur Weinbereitung mit einem verringerten SO₂-Einsatz.
- Hiermit kann ein biologischer Säureabbau, der bereits in Gang ist, verlangsamt oder gar abgestoppt werden bzw. das Einsetzen eines BSA verhindert werden.
- Synergieeffekt der β -Glucanasen mit dem Lysozym auf Milchsäurebakterien, insbesondere auf Pediokokken mit gtf-Gen (Wirkung des Enzyms auf die Polysaccharide, die eine diffuse Barriere um die Bakterien bilden und die Wirkung des Lysozyms beeinträchtigen könnten).
- **BACTIControl®** verhindert sensorische Abweichungen, die auf schädliche Mikroorganismen zurückgehen.
- Verbesserte Klärung und Filtrationsfähigkeit des Weins.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	feines Pulver	Farbe	gebrochenes Weiß bis Braun
------------------------	---------------	-------------	----------------------------

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit.....	< 10% +/- 2%	Blei.....	< 2,7 ppm
Asche.....	< 3%	Quecksilber.....	< 0,7 ppm
Arsen	< 1,6 ppm	Coliforme/g	<100 UFC



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung ist nach der Gärung und nach Abschluss des biologischen Säureabbaus, falls ein solcher erwünscht ist, durchzuführen.
- **BACTIControl**® nicht unmittelbar in Kombination mit Metaweinsäure, Cellulosegummi (aufgrund des Lysozyms), SO₂ oder Bentoniten (Inaktivierung der Enzyme dieser Formulierung) verwenden.
- **BACTIControl**® nicht unter extremen Temperaturbedingungen verwenden (<5 °C oder >30 °C).
- Weine, die mit **BACTIControl**® behandelt werden, müssen eiweißstabilisiert werden (Bentonitbehandlung).

ANWENDUNG

- Mit dem 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser verdünnen – dazu einen sauberen und inerten Behälter verwenden.
- Die Zubereitung dem Wein beimengen, für eine optimale Verteilung idealerweise mittels **OENODOSEUR**® (Die Temperatur des Weins während der Behandlung auf über 10°C und stabil halten).
- Abstich nach 2 bis 3 Wochen möglich.

LAGERUNG

- In der verschlossenen, originalversiegelten Packung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre ab Abpackdatum.
- Keine angebrochenen Packungen verwenden.

DOSAGE

- Empfohlene Dosage: 15 bis 20 g/hL.
EU-Gesetzgebung: zulässige Höchstmenge 50 g/hL.

VERPACKUNG

500-g-Doypack



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

