

Bactiless™

Control de Bacterias no deseadas

Descripción

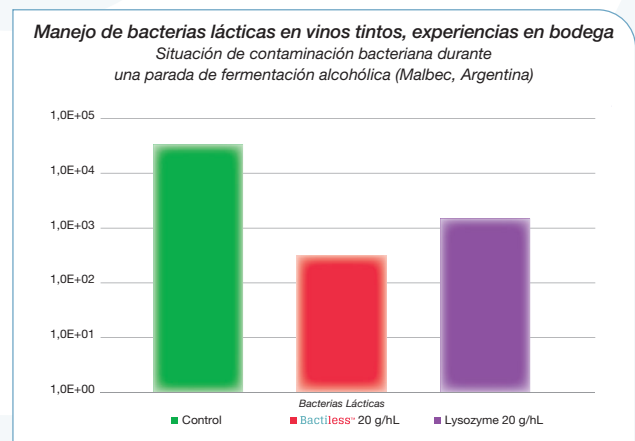
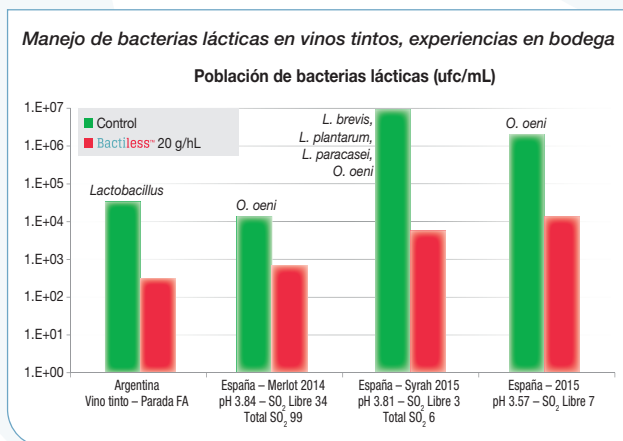
Bactiless™ es un biopolímero de origen fúngico *Aspergillus niger*, 100% natural, no OGM y no alergénico que ayuda a controlar las poblaciones de bacterias en vino. La fórmula de Bactiless™ ayuda a reducir las poblaciones de bacterias acéticas y lácticas permitiendo una fácil eliminación. A pesar de su efectividad en un amplio espectro de bacterias, Bactiless™ no afecta a la población de levaduras. Puede ayudar además a reducir el uso de SO₂ necesario para controlar la población bacteriana.

Aplicación y resultados

Debido a su acción efectiva sobre bacterias lácticas y acéticas, Bactiless™ se utiliza para:

- **Control de la Fermentación Maloláctica (FML):**
 - Prevenir la FML en mostos y vinos blancos y rosados.
 - Retrasar la FML en vinos tintos.
- Reducir el riesgo de subida de acidez volátil por bacterias en caso de parada de fermentación alcohólica.
- **Estabilización del vino después de la FML**, disminuyendo la población bacteriana indeseable.

Bactiless™ puede utilizarse para reducir drásticamente la población de bacterias y prevenir el crecimiento de bacterias en vinos, ofreciendo una alternativa interesante al tratamiento con lisozima y / o niveles significativos de SO₂. Bactiless™ ayuda a proteger los vinos del deterioro de bacterias lácticas y reduce su producción de metabolitos como las aminas biogénicas.

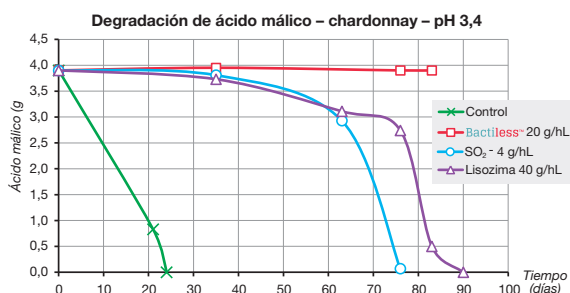




» Bacterias acéticas:

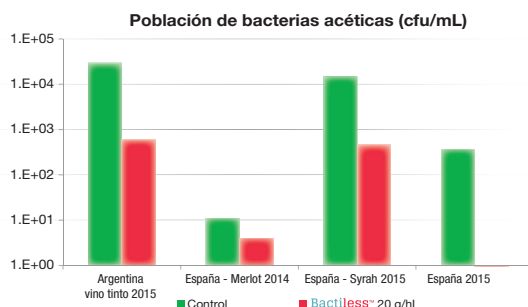
Bactiless™ también es efectivo contra bacterias acéticas ayudando a reducir poblaciones viables y prevenir su crecimiento. Esta aplicación ayuda a controlar los niveles de acidez volátil.

Ensayo en Chardonnay (pH=3,4) en colaboración con el IFV: Comparación de diferentes herramientas de control microbiano y cinéticas de degradación de ácido málico en un vino contaminado con bacterias ácido lácticas



Bactiless™ puede evitar la fermentación maloláctica en vinos blancos

Manejo de bacterias acéticas en vinos tintos, experiencias en bodega



« Control de la fermentación maloláctica

En vinos blancos y rosados, Bactiless™ puede ayudar a retrasar o inhibir la fermentación maloláctica cuando ésta no es deseada.

En vinos tintos, Bactiless™ puede utilizarse para retrasar la fermentación maloláctica después de un tratamiento seguido de trasiego.

Dosis e instrucciones de uso

- Dosis media recomendada de 20g/hL hasta 50g/hL en casos de contaminación elevada.
- Suspender Bactiless™ en 5 veces su peso en agua y homogenizar agitando suavemente. Añadir al mosto o al vino y homogeneizar muy bien en todo el volumen de vino.
- El efecto Bactiless™ es rápido en unas pocas horas después del tratamiento. En tratamientos curativos (vino), el tiempo de contacto medio recomendado es de 10 días para una buena sedimentación.

Presentación y almacenamiento

- Botes de 500g (cajas de 10x500g).
- Almacenar en lugar seco por debajo de 25°C.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Julio 2020