



Bactiless™

Control de bacterias no deseadas

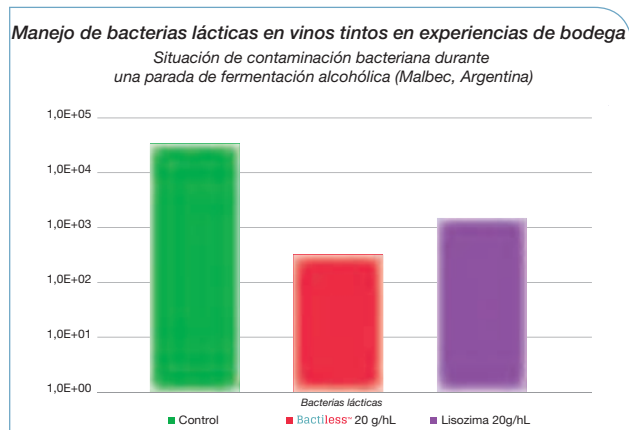
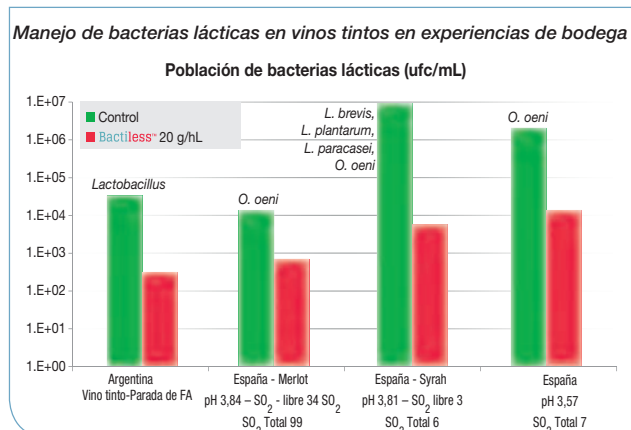
Descripción

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 sobre un amplio espectro de bacterias, Bactiless™ no afecta a las poblaciones de levadura. Su efecto antibacteriano puede ser amplificado con el uso de SO₂, pero no lo sustituye por completo, ya que Bactiless™ no tiene un efecto antioxidante y antifúngico. Sin embargo Bactiless™ puede ayudar a reducir la cantidad de SO₂ necesaria para el control de las poblaciones de bacterias lácticas y acéticas. Bactiless™ ayuda a evitar el impacto sensorial negativo causado ciertos compuestos producidos por bacterias no deseadas como el ácido acético o las aminas biógenas.

Aplicaciones y resultados

• Acción de control microbiológico contra:

- » **Bacterias lácticas:** Bactiless™ puede utilizarse para reducir las poblaciones de bacteria drásticamente y para prevenir el crecimiento de bacterias en vinos especialmente después de fermentación maloláctica ofreciendo una alternativa interesante al tratamiento con lisozima y/o niveles significativos de SO₂. Bactiless ayuda a proteger los vinos de bacterias lácticas contaminantes y reduce su producción de metabolitos como las aminas biógenas.

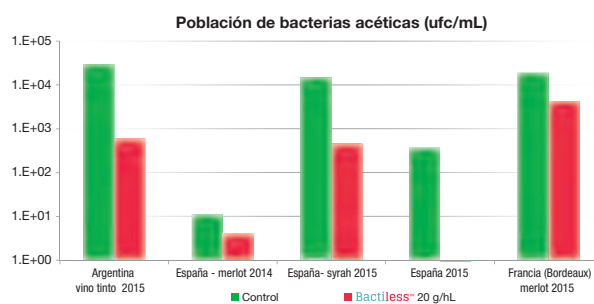




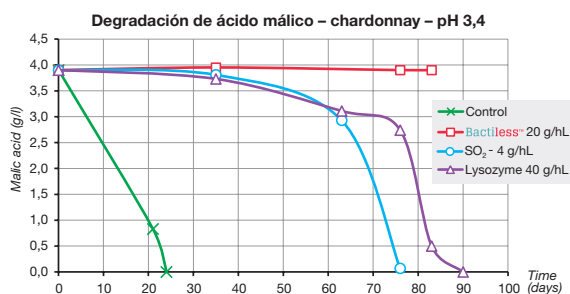
» Bacterias acéticas

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

Manejo de bacterias acéticas en vinos tintos en experiencias en bodegas



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 el caso de vino contaminado con bacterias ácido lácticas



Bactiless™ puede evitar la fermentación maloláctica en vinos blancos

« 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 antes de adicionarlo al vino. Homogenizar bien en todo el volumen del depósito.
- Tiempo de contacto mínimo de 10 días. Después trasegar y separar de las lías

Presentación y almacenamiento

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

Distribuido por:

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 2018