

## Bactervin

Conservante para vinos de deficiente calidad sanitaria

### CARACTERÍSTICAS

**Bactervin** es un conservante que ayuda a prevenir el desarrollo de los microorganismos en vinos con una deficiente calidad sanitaria. **Bactervin** permite obtener vinos menos oxidados, protegiendo el color y aroma, y con una menor acidez volátil, debido sus efectos como:

- **Antioxidante:** posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la oxidación.
- **Antioxidásico:** Destruye las oxidasas evitando quebras.
- **Antimicrobiano:** Ejerce una actividad inhibitora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas

**Bactervin** aporta ácido gálico al vino reforzando la capacidad antioxidante.

El rendimiento teórico de SO<sub>2</sub> que proporciona el **Bactervin** es del 50%.

### APLICACIÓN

Sobre vinos procedentes de vendimias problemáticas con una deficiente calidad sanitaria.

### COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico y tanino enológico.

Alérgeno: Contiene sulfitos

### DOSIS

<i>Preventivo</i>	5-10 g/hL
<i>Curativo</i>	10-15 g/hL

*Dosis máxima legal: 30 g/hl*

*El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.*

## MODO DE EMPLEO

---

1. Diluir la dosis de **Bactervin** en parte del vino a tratar para facilitar así el homogeneizado del producto.
2. Incorporar al volumen total a tratar.

## ASPECTO FÍSICO

---

Polvo fino de color beige.

## PRESENTACIÓN

---

Envase de 1 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

---

pH (1 %)	4,5 – 6,5
Cenizas [%]	< 75
Humedad [%]	< 15
SO <sub>2</sub> [%]	45 - 55

## CONSERVACIÓN

---

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.