

Bactervin

Conservante per vini da uve con problemi sanitari.

CARATTERISTICHE

Bactervin è un conservante che aiuta a prevenire lo sviluppo dei microrganismi in vini ottenuti da uve di scarsa qualità sanitaria. **Bactervin** permette di ottenere vini meno ossidati, proteggendone il colore e l'aroma, e con una minore acidità volatile, grazie ai suoi effetti:

- Antiossidante: Possiede proprietà riduttrici, assorbendo l'ossigeno ed impedendo l'ossidazione.
- Antiossidasico: Distrugge le ossidasi evitando rotture.
- Antimicrobico: Svolge un'azione inibitrice su lieviti, batteri lattici e batteri acetici.

Bactervin apporta acido gallico al vino rafforzando la capacità antiossidante.

La resa teorica di SO₂ che produce **Bactervin** è del 50%.

APPLICAZIONE

Su vini derivanti da vendemmie problematiche con una scarsa qualità sanitaria.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio e tannino enologico.

Allergeni: Contiene solfiti.

DOSE

Preventivo	5-10 g/hl
Uso curativo	10-15 g/hl

Dose massima legale: 30 g/hl.

Il contenuto totale di anidride solforosa non può superare i 150 mg/l nei vini rossi e i 200 mg/l nei vini bianchi e rosati. Se la quantità di zuccheri residui (espressa come glucosio+fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l i valori permessi sono di 200 mg/l per vini rossi e di 250 mg/l per vini bianchi e rosati.

MODO D'USO

- 1.-Diluire la dose di Bactervin in una parte del vino da trattare per facilitare l'omogeneizzazione del prodotto.
- 2.-Incorporare al volume totale da trattare.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 086 (REV.4)

pH (1 %)	4,5 – 6,5
Ceneri [%]	< 75
Umidità [%]	< 15
SO ₂ [%]	45 - 55

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente ai raggi solari.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro: 3 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.