

BACTERVIN

Conservateur pour vins de mauvais état sanitaire

CARACTÉRISTIQUES

Bactervin est un conservateur qui aide à prévenir le développement des microorganismes dans les vins ayant un mauvais état sanitaire. En protégeant leur couleur et leurs arômes, **Bactervin** permet d'obtenir des vins moins oxydés, avec une acidité volatile plus faible, grâce aux caractéristiques suivantes :

- **Antioxydant:** possède des propriétés réductrices, neutralise l'oxygène et empêchant l'oxydation.
- **Antioxydasique:** Détruit les oxydases et donc permet d'éviter les casses oxydasiques.
- **Antimicrobien:** Exerce une activité inhibitrice sur les levures, les bactéries lactiques et les bactéries acétiques.

Bactervin apporte au vin de l'acide gallique renforçant la capacité antioxydante.

Le rendement théorique en SO₂ que génère le **Bactervin** est de 50%.

APPLICATIONS

Sur vins provenant de vendanges problématiques d'un mauvais état sanitaire.

COMPOSITION

Métabisulfite de potassium et tanin œnologique.

DOSES

En préventif 5 - 10 g/hl

En curatif 15 - 20 g/hl

Dose maximum 30 g/hl.

La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder les 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est égale ou supérieure à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

Des doses plus élevées sont autorisées pour certains vins, consulter le RÈGLEMENT (CE) No 2022/68, Annexe I B.

MODE D'EMPLOI

- Diluer la dose de **Bactervin** dans une petite quantité de vin à traiter en s'assurant d'une bonne homogénéisation.
- Incorporer au volume total à traiter.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur beige.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité [%]	< 15
Cendres [%]	< 75
Teneur en tanin [%]	< 15
Métabisulfite de potassium [%]	> 85

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec. Ne pas exposer directement à la lumière du soleil.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Oenologique International et au Règlement CE 2022/68.

