

Bacter Control BR

“Bacter Control BR”

ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA

ESTABILIZANTE

FICHA T.: BACTER CONTROL BR Cód.: ESP. EST. BC BR Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

Bacter Control BR es un estabilizante microbiológico a base de derivados de quitina y carbón activado. Es un producto no alergénico, eficaz para el control microbiológico de los vinos. Inhibe el desarrollo de las bacterias lácticas y de *Brettanomyces* sp., permitiendo reducir o eliminar el uso de SO₂ y lisozima.

Los derivados de la quitina (principio activo), en el pH del vino son ricos en cargas positivas que reaccionan con las cargas negativas de las paredes y de las membranas celulares de los microorganismos, comprometiendo la funcionalidad y provocando la muerte.

Gracias a su formulado con bentonita, **Bacter Control BR** provoca la floculación y precipitación de las células, que se eliminan fácilmente mediante trasiego dejando borras compactas y de fácil manejo.

Actúa por contacto, por lo tanto la eficacia aumenta al efectuar removidos diarios. Es necesario dejar que el producto actúe durante 48-72 horas.

Los vinos tratados con **Bacter Control BR** presentan una mayor limpieza y son más fáciles de filtrar, gracias a su acción clarificante, reduciendo además los defectos característicos producidos por la *Brettanomyces*.

NOTA:

Una vez producido el trasiego, el vino ya no estará protegido de posibles contaminaciones microbianas posteriores, por lo tanto es necesario prestar atención a la higiene y evaluar posibles adiciones de SO₂.

USO

DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

- Evitar el desarrollo de *Brettanomyces* sp.
- Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en los vinos.

- Bases de espumosos
- Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en el pie de cuba y en la toma de espuma.

EN LOS MOSTOS

- Limpiar el mosto/vino en caso de paradas de fermentación

¡¡¡ATENCIÓN!!!

- NO utilizar en caso de coinoculación de levaduras-bacterias.
- NO utilizar en caso de inoculación con levaduras *Saccharomyces*.

DOSIFICACIÓN

Las dosis varían en función de la carga microbiana contaminante y del tiempo de contacto a disposición. Para evitar el desarrollo de *Brettanomyces*: entre **20 y 70g/hl**.

Dispensar la dosis necesaria de **Bacter Control BR** en aprox. 10 partes de agua fría. Adicionar a la masa recirculando en circuito cerrado durante 30 minutos, utilizando eventualmente tubos venturi.

La eficacia antimicrobiana disminuye en los mostos y vinos con turbidez elevada. En estos casos se recomienda emplear dosis más altas.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

PRESENTACIÓN

Invasado en bolsa de **2 kg** ó **1 bolsa por 25 kg**.