

Bacter Stop

“Bacter Stop”

DERIVADOS DE LA QUITINA

ESTABILIZANTE

CARACTERÍSTICAS

Estabilizante microbiológico a base de derivados de la quitina. Producto no alergénico, eficaz para el control microbiológico de los vinos. Inhibe el desarrollo de bacterias lácticas y de *Brettanomyces* sp., permitiendo reducir o eliminar el uso de SO₂ y lisozima. A las dosis recomendadas no tiene prácticamente ningún efecto sobre *S. cerevisiae*. Los derivados de la quitina, principios activos, al 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. También provoca la floculación y precipitación de las células, que se pueden eliminar fácilmente mediante trasiego. Actúa por contacto, por tanto la eficacia aumenta al efectuar removididos diarios; es necesario además dejar que el producto actúe durante 5-10 días. Una vez eliminado, el vino ya no estará protegido de posibles contaminaciones microbianas posteriores, por tanto es necesario prestar atención a la higiene y evaluar posibles adiciones de SO₂ o este producto.

Los vinos tratados presentan una mayor limpidez y son más fáciles de filtrar, gracias a la acción clarificante de los derivados de la quitina.

APLICACIÓN

Se recomienda, como alternativa al SO₂ y lisozima, en varias fases.

DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Evitar o retrasar la fermentación maloláctica; estabilizar los vinos después de la fermentación maloláctica; Evitar el desarrollo de *Brettanomyces* sp.; Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en los vinos base para espumosos; Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en el pie de cuba y en la toma de espuma.

EN LOS MOSTOS:

Proteger de levaduras y bacterias indígenas en caso de maceración pre-fermentativa; “Limpiar” el mosto-vino en caso de paradas de fermentación; Reducir el uso de SO₂ en las fermentaciones de mostos poco sanos.

Desarrollo de las bacterias lácticas (V22 con inoculación de 800.000 cél./ml), seguimiento durante 40 días.

FICHA T.: BACTER STOP Cód.: ESP.EST.BS Rev.: AGO 2020

MODO DE EMPLEO

Dispersar cuidadosamente en un poco de agua y añadir a la masa a tratar, homogeneizando con atención.

Dejar en contacto durante por lo menos 5-10 días, preferiblemente con removididos diarios. El aumento de los tiempos de contacto, incluso de 1-2 meses, prolonga la protección antimicrobiana.

Antes de añadir (por.ej. después de la FA o FML) efectuar un trasiego para eliminar las lías gruesas y una parte de la turbidez.

¡ATENCIÓN!

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

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

Con el trasiego se eliminan los derivados de la quitina, junto con las células muertas, y el vino ya no estará protegido de posibles contaminaciones microbianas posteriores. Evaluar la posibilidad de añadir SO₂ o este producto. Para permitir el arranque de la FML en masas tratadas con este producto, en primer lugar se debe realizar un trasiego y luego inocular bacterias seleccionadas.

DOSIFICACIÓN Y USOS

Las dosis varían en función de la carga microbiana contaminante y del tiempo de contacto a disposición. EN GENERAL:

En caso de parada de FA: **30 g/hl**

Después de FA para evitar la FML: **15-30 g/hl**

Para estabilizar tras la FML: **20-30 g/hl**

En las bases de espumosos para evitar la FML: **10-20 g/hl**

Para evitar el desarrollo de *Brettanomyces*: **20-30 g/hl**

PRESENTACIÓN

Invasado en bolsa de **2 kg** ó **1 bolsa por 10 kg**.