



Bactiless™

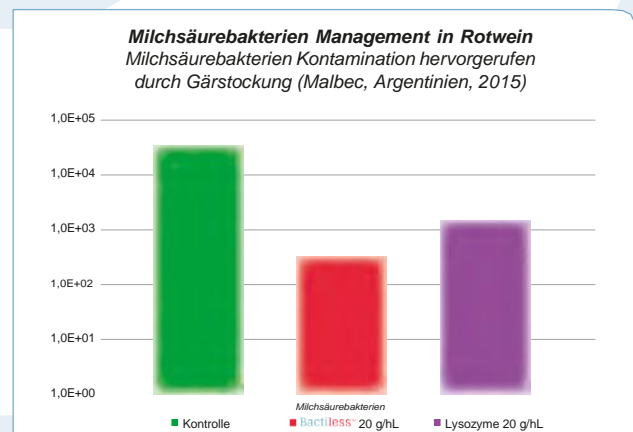
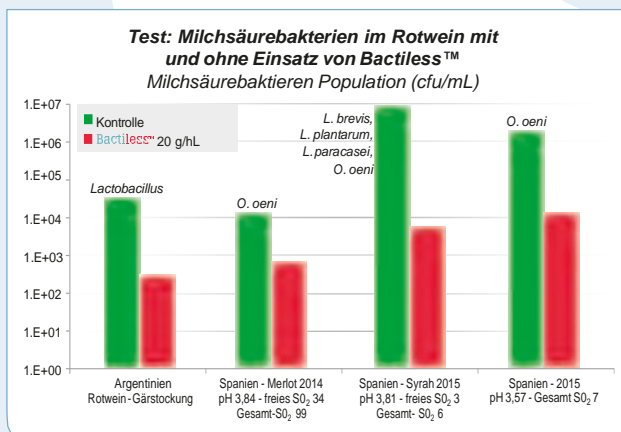
für die Kontrolle der Bakterienpopulation im Wein

Produktbeschreibung

Bactiless™ ist 100% natürlicher Herkunft (aus *Aspergillus niger*) und somit frei von GMO und allergener Stoffe. Die spezielle Formulierung von Bactiless™ reduziert und beseitigt den Gehalt an Essig- und Milchsäurebakterien im Wein/Most ohne negativen Effekt auf die Hefepopulation. Durch die antibakterielle Wirkung kann die Anwendung von SO₂ zur mikrobiologischen Kontrolle von Milch- und Essigsäurebakterien verringert werden. Durch Bactiless™ können die von Bakterien verursachten negativen Einflüsse wie Bildung von Essigsäure oder von biogenen Aminen vermieden werden.

Anwendung und Resultate

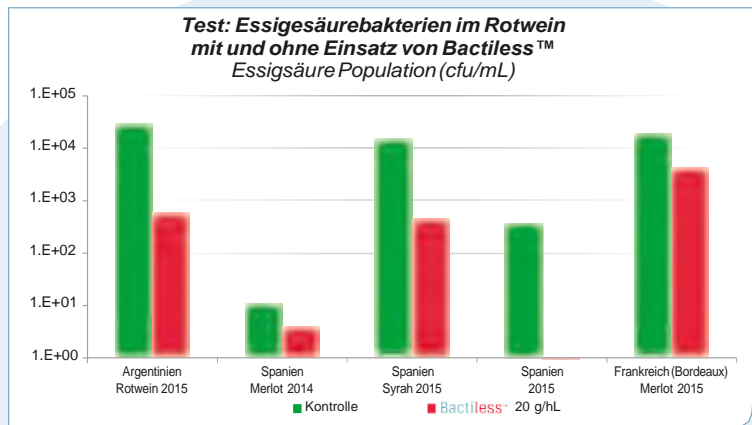
» **Milchsäurebakterien:** Bactiless™ wird zur drastischen Reduktion von Bakterienpopulationen verwendet bzw. wird deren Wachstum gehemmt. Bactiless™ stellt somit eine interessante Alternative zu Lysozym dar. Unerwünschte Stoffwechselprodukte wie biogene Amine hervorgerufen durch "wilde" Milchsäurebakterien können vermieden werden.



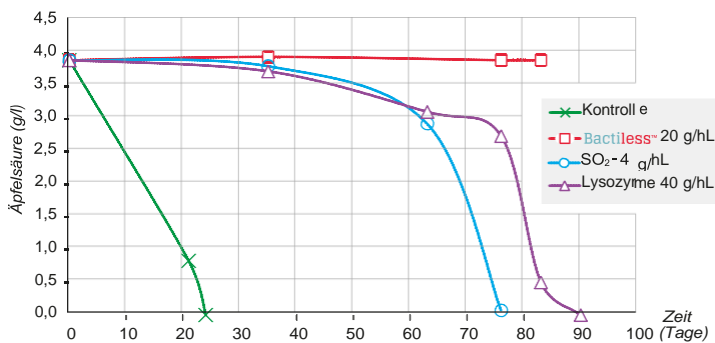


»Essigsäurebakterien:

Bactiless™ kann auch die lebensfähige Essigsäurebakterienpopulation senken. Die Anwendung hilft zur Vermeidung des Anstiegs der flüchtigen Säure im Wein.



Vergleich von unterschiedlichen Möglichkeiten zur mikrobiologischen Stabilisierung von Wein in Bezug auf den Äpfelsäureabbau durch unerwünschte Milchsäurebakterien.
Äpfelsäure - Chardonnay 2014 - pH 3,4



Bactiless™ kann einen Äpfelsäureabbau verhindern.

« **Kontrolle des biologische Säureabbaus**
Bactiless™ kann einen ungewollten biologischen Säureabbau verhindern.

Dosierung und Anwendung

- Die empfohlene Aufwandmenge ist abhängig von der Kontamination und beträgt 20 - 50 g/hl.
- Bactiless™ wird in Wein oder Wasser vorgelöst. Auf eine homogene Verteilung im Tank ist zu achten.
- Kontaktzeit: mindestens 10 Tage, danach Abzug oder Filtration.

Verpackung und Lagerung

- 0,5kg Dose
- Kühl (unter 25° C) und trocken lagern.