



## Bactiless Nature

zur Kontrolle der Bakterienpopulation in Wein und Most

### PRODUKTINFO

Bactiless Nature besteht aus einem Biopolymer aus Chitosan, das zu 100% natürlicher Herkunft ist (aus *Aspergillus niger*) und spezifischen Hefezellwänden. Es ist frei von GMO und frei von allergenen Stoffen. Die spezielle Formulierung von Bactiless Nature reduziert und beseitigt den Gehalt an unerwünschten Essig- und Milchsäurebakterien im Wein oder Most ohne negativen Effekt auf die Hefepopulation. Durch die antibakterielle Wirkung kann die Anwendung von SO<sub>2</sub> zur mikrobiologischen Kontrolle von Milch- und Essigsäurebakterien verringert werden. Durch Bactiless Nature können die von Bakterien verursachten negativen Einflüsse wie Bildung von Essigsäure oder von biogenen Aminen vermieden werden.

### VORZÜGE

- Alternative zu Lysozym
- Zum Verzögern der MLF in Rotwein
- Zum Verhindern eines ungewollten biologischen Säureabbaus in Weiß- und Rosé Mosten)
- somit keine Bildung biogener Amine
- beseitigt Essigsäurebakterien
- somit keine Bildung von Essigsäure
- stabilisiert den Wein nach der MLF durch Reduktion unerwünschter Bakterien
- EU-Bio zugelassen

### ANWENDUNG

Die empfohlene Aufwandmenge ist abhängig von der Kontamination und beträgt 20 – 50 g/hl. Bactiless Nature in der 5-fachen Menge Trinkwasser vorlösen und dann dem zu behandelnden Gebinde hinzugeben. Auf eine homogene Verteilung im Tank achten. Die Wirkung setzt bereits wenige Stunden nach der Zugabe ein. Die Kontaktzeit beträgt mindestens 10 Tage. Anschließend abziehen oder filtrieren.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- antibakterielle Wirkung auf die Spontanflora
- drastische Reduktion von Lactobacillen und anderen Milchsäurebakterien.
- mikrobiologische Kontrolle
- schützt vor unerwünschten Stoffwechselprodukten

### VERPACKUNGSEINHEITEN

0,5 kg PE-Dose  
20 x 0,5 kg im Umkarton

### LAGERUNG

Trocken und kühl (unter 25°C) lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

### SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.



**ZUSATZINFO**

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- BIO-STATUS: Das Produkt ist zur Erzeugung von biologischen Weinen nach der Wein VO (EG) Nr. 606/2009 Anhang VIIIa zugelassen und die enthaltene Heferindenzubereitung entspricht der Resolution OIV-OENO 497-2013
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet