



## Bactiless

Zur Kontrolle der Bakterienpopulation in Wein und Most

### PRODUKTINFO

Bactiless ist ein Chitosanderivat und zu 100% natürlicher Herkunft (aus *Aspergillus niger*). Es ist frei von GMO und frei von allergenen Stoffen. 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 SO<sub>2</sub> 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.

### VORZÜGE

- Alternative zu Lysozym
- kann einen ungewollten biologischen Säureabbau verhindern
- somit keine Bildung biogener Amine
- beseitigt Essigsäurebakterien
- somit keine Bildung von Essigsäure

### ANWENDUNG

Die empfohlene Aufwandmenge ist abhängig von der Kontamination und beträgt 20-50 g/hl. Bactiless in zehnfacher Menge Wein/Wasser vorlösen und dann dem zu behandelnden Gebinde zugeben. Auf eine homogene Verteilung im Tank achten. 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.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////  
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de  
55411 Bingen W: www.zefueg.de  
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.