



ENOVYS srl
Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 3517130166
oenovys.it enovys.com

BACTO STOP

PREPARATO PER IL CONTROLLO DELLA FLORA BATTERICA CONTAMINANTE (BATTERI LATTICI ED ACETICI)

Applicazioni

Bacto Stop è un preparato messo a punto per eliminare dal vino la flora batterica lattica ed acetica. Si utilizza per prevenire l'insorgere della fermentazione malolattica se indesiderata, o per bloccare l'azione dei batteri al termine di questa fermentazione.

L'utilizzo di Bacto Stop permette di:

- Evitare la FML se non desiderata.
- Preservare il profilo organolettico del vino, talvolta compromesso dallo sviluppo batterico.
- Limitare le dosi di SO₂ impiegate.
- Conservare senza rischi le basi spumante evitando la proliferazione batterica.
- Preparare pied de cuve per la presa di spuma evitando la propagazione di batteri lattici/acetici.
- Stabilizzare i vini rossi a FML avvenuta evitando la degradazione di acidi organici.

Azione

La gestione della flora batterica è un fattore determinante per la qualità del vino. In alcune tipologie di vino (bianchi e rosé) l'insorgere della FML causa la diminuzione dell'acidità e la scomparsa della freschezza del vino, risulta quindi fondamentale impedire lo sviluppo dei batteri lattici, responsabili di questo processo.

Nella vinificazione in rosso dopo la FML, i batteri tendono a degradare gli acidi organici ed i pentosi, causando deviazioni organolettiche che mascherano le note fruttate e gli aromi terziari; Bacto Stop è uno strumento efficace per bloccare il processo al termine della degradazione dell'acido malico.

Nella conservazione dei vini base destinati alla presa di spuma, per evitare la degradazione della componente acida, ma anche per scongiurare lo sviluppo della popolazione batterica durante la rifermentazione, processo pericoloso sia per la competizione con i lieviti inoculati, sia per la produzione di off flavors.

Composizione

Miscela di polisaccaridi derivati dalla chitina di origine fungina; prodotto di origine vegetale allergen free.

Dosi

30 - 50 g/hl, in funzione della concentrazione di batteri da eliminare, per ridurre i tempi d'azione aumentare la dose.

Modalità d'impiego

Disperdere il prodotto in 5 parti di acqua, mescolare fino ad ottenere una sospensione omogenea senza grumi ed aggiungere alla massa da trattare; omogeneizzare accuratamente.

Una volta preparata la soluzione deve essere utilizzata entro la giornata.

Lasciare agire il prodotto per minimo venti giorni di contatto.

Si consiglia di monitorare attentamente la presenza della popolazione batterica attraverso analisi chimiche e microbiologiche.

Precauzioni d'uso: fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

Per l'impiego attenersi alla normativa vigente.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 1 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto. Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte ed utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale. Conforme al Reg. UE 2019/934.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165).

Prodotto che non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Limitazioni d'uso: attenersi alla normativa vigente.

Termine minimo di conservazione: consultare l'imballo.

Classificazione Sicurezza: /

Classificazione ADR: /

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni: non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011.

Prodotti di origine animale: assenti.

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 01/06/2022
Rev 4

Cod. pr. cf. 1 kg 0043972464647

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.