

BATTKILL

Stabilizzante microbiologico a base di chitosano. Tecnologia miniTubes™

CARATTERISTICHE

BattKill è un prodotto non allergenico, efficace per il controllo microbiologico dei vini. Inibisce lo sviluppo di batteri lattici e di *Brettanomyces* sp. riducendo o eliminando il ricorso a SO₂ e lisozima. Alle dosi consigliate non ha praticamente azione su *S. cerevisiae*.

Il chitosano, principio attivo di BattKill, a pH del vino è ricco di cariche positive che reagiscono con le cariche negative delle pareti e delle membrane cellulari dei microrganismi, compromettendone la funzionalità e causandone la morte. BattKill provoca anche la flocculazione e la precipitazione delle cellule, che possono essere facilmente allontanate tramite travaso.

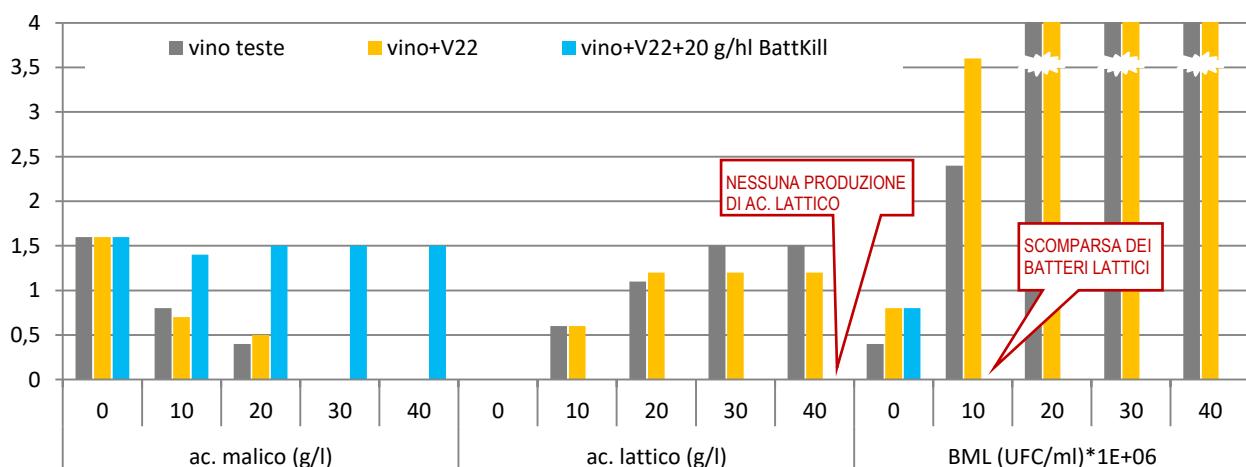
BattKill agisce per contatto, quindi l'efficacia aumenta con rimescolamenti quotidiani, vanno inoltre garantiti 5-10 giorni di azione. Una volta allontanato BattKill, il vino non è più protetto da successivi inquinamenti microbici, bisogna prestare attenzione all'igiene e valutare aggiunte di SO₂ o di BattKill.

I vini trattati con BattKill risultano più limpidi e più facilmente filtrabili, grazie all'azione chiarificante del chitosano.

APPLICAZIONI

Dopo la fermentazione alcolica, BattKill è particolarmente consigliato, in alternativa a SO₂ e lisozima per:

- evitare o ritardare la fermentazione malolattica;
- stabilizzare i vini dopo fermentazione malolattica;
- evitare lo sviluppo di batteri lattici nei vini base spumante;
- evitare lo sviluppo di batteri lattici nel pied de cuve e in presa di spuma.



Sviluppo dei batteri lattici (V22 con inoculo di 800.000 cell/ml) seguito per 40 giorni. Nella serie trattata con BattKill (20g/hl) i batteri lattici sono <1000 UFC/ml dopo 10 gg., non c'è degradazione dell'acido malico né comparsa di acido lattico.

MODO DI IMPIEGO

Disperdere accuratamente BattKill in poca acqua e aggiungere alla massa da trattare, omogeneizzando con cura. Lasciare a contatto almeno 5-10 giorni, meglio se con batônnage quotidiani. Protrarre i tempi di contatto, anche di 1-2 mesi, prolunga la protezione antimicrobica. Prima di aggiungere BattKill (p.e. dopo la FA o FML) effettuare un travaso per allontanare la feccia grossolana e parte del torbido.

ATTENZIONE!

- Non utilizzare in caso di coinocolo lieviti-batteri.
- Non utilizzare in caso di inoculo con Flavia o Biodiva.
- L'efficacia antimicrobica diminuisce in vini con torbidità elevata. In questi casi si consiglia di impiegare i dosaggi più elevati.
- Con il travaso si allontana il chitosano insieme alle cellule morte e il vino non è più protetto da successivi inquinamenti microbici. Valutare aggiunte di SO₂ o di BattKill.
- Per avviare la FML in masse trattate con BattKill è necessario prima travasare, poi inoculare batteri selezionati.

DOSI

Le dosi variano in funzione della carica microbica contaminante e del tempo di contatto disponibile.

Dopo FA per evitare la FML: 15-30 g/hl

Per stabilizzare dopo FML: 20-30 g/hl.

Nelle basi spumante per evitare la FML: 10-20 g/hl.

CONFEZIONI

Barattoli da 500 g e sacchetti da 2 kg.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com