

Pour supprimer l'activité microbiologique non désirée des bactéries Gram+ sur la vendange, moût, vin et mousseux

Description du produit

BactiCare est une enzyme obtenue à partir de blanc d'œufs de poules. Elle a comme but de tuer les bactéries Gram+ dans les oeufs. L'effet destructeur s'effectue sur la paroi des bactéries suite à la désagrégation de la muréine, qui est la substance de soutien de la paroi des bactéries. BactiCare est une préparation de lysozyme hautement purifiée (nom systématique: mucopeptide-N-acétylmuramoyl-hydrolase) sous forme non poussiéreuse. Il est utilisé sur les raisins, la vendange, le moût, dans le vin ou les mousseux lorsque l'activité des bactéries doit être entravée. L'adjonction après la fermentation alcoolique, afin de retarder la fermentation malolactique est courante. Une interruption de fermentation malolactique est aussi possible grâce à BactiCare.

Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

L'utilisation de BactiCare limitera l'activité microbiologique des bactéries Gram+ (bactéries lactiques). Pour maintenir des vins blancs tout à fait propres l'adjonction se fait directement sur la vendange. Pour empêcher la fermentation malolactique BactiCare doit être ajouté après la fermentation alcoolique. Dans des vins rouges, BactiCare peut précipiter des substances de couleur. Procéder donc des essais préalables. Aussi en vin blanc faire un essai de pouvoir clarifiant. Des troubles et d'instabilités peuvent apparaître à la suite d'un traitement avec BactiCare.

Action du produit

Suite à la décomposition du muréine, substance de soutien de la paroi des bactéries Gram+, BactiCare empêche les activités microbiologiques, jusqu'au commencement de la fermentation alcoolique. Surtout avec une longue macération pelliculaire un traitement avec BactiCare est recommandé, ainsi que sur les vins fermentant spontanés ou la fermentation démarre tard.

Dosage

Le dosage préconisé est en général de 25 g / hl lors d'une limitation de l'activité microbiologique. Pour stopper une fermentation malolactique le dosage est de 50 g / hl.

But du traitement	dosage
limitation des bactéries sur les raisins / la vendange pendant le transport	25 g / hl
limitation des bactéries sur vendange, moût et vin	25 g / hl
Arrêter un vin pendant la FML	50 g / hl
empêchement de la FML en cuve, fûts	25 g / hl
empêchement de la FML sur mousseux	25 g / hl

Mode d'emploi

Diluer BactiCare dans un peu de moût ou vin pour une meilleure répartition. Une utilisation directe est tout aussi bien possible avec un bon mélange.

Stockage

BactiCare doit être stocké en dessous de 8°C. Les emballages entamés doivent être consommés dans le 2 mois.