



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI**
EN ISO 9001 e **UNI EN**
ISO 14001



BACT OFF

CONTROLLO DELLA FLORA BATTERICA

COMPOSIZIONE

Miscela di chitosani di origine fungina, Poli(N-acetil-D-glucosammina)-poli(D-glucosio), CAS [9012-76-4]. Prodotto di origine vegetale.

CARATTERISTICHE

Bact Off è un coadiuvante enologico vegetale, allergen free ed OGM free, messo a punto per controllare la flora batterica durante la vinificazione e l'affinamento del vino. Impedisce lo sviluppo sia dei batteri lattici sia dei batteri acetici.

Bact Off è completamente inodore ed insapore e non modifica le caratteristiche organolettiche del vino.

L'utilizzo di Bact Off permette di limitare la concentrazione di SO₂.

IMPIEGHI

Spesso nei vini bianchi e rosati si tende ad evitare l'insorgere della FML, perchè tende a diminuire l'acidità e la freschezza del vino. Nella produzione di vini spumanti con presa di spuma in autoclave, il vino base deve essere privo di batteri malolattici, che possono influire in maniera negativa sulla presa di spuma e deteriorare le caratteristiche organolettiche del prodotto finito, causando deviazioni organolettiche che tendono a coprire le caratteristiche floreali tipiche di questi spumanti. Nella vinificazione in rosso la fase successiva alla FML potrebbe causare il degradamento dei pentosi e degli acidi organici, provocando un aumento delle note evolute e di burro, che possono coprire il fruttato e causare la perdita di tipicità del prodotto. L'utilizzo di Bact Off riduce drasticamente la popolazione di batteri lattici, evitando queste problematiche.

L'utilizzo di Bact Off permette di:

- Evitare la FML dove non desiderata su vini bianchi e rosati
- Operare con bassi dosaggi di SO₂
- Conservare senza rischi le basi spumante dove sono imperativi bassi livelli di SO₂
- Preparare pied de cuve per la presa di spuma evitando la propagazione di batteri lattici/acetici
- Stabilizzare i vini rossi a FML avvenuta scongiurando la degradazione di acidi organici che possono compromettere il profilo organolettico del vino.

DOSI

Da 25 a 65 g/hl

Per l'impiego di Bact OFF attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITA' D'USO

Disperdere Bact Off 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 cinetica della popolazione batterica attraverso analisi chimiche e microbiologiche.

CONFEZIONI

Bact Off è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Prodotto non certificato biologico, non ammesso per la produzione di vini biologici (Reg. CE 203/2012).

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Bact_off_rev.0_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.