



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 R2

FORMULATO PER IL CONTROLLO DELLA FLORA BATTERICA

COMPOSIZIONE

Chitosano da *Aspergillus Niger*, lievito inattivato specifico, E300, E270.

CARATTERISTICHE

Bact Off R2 è prodotto composto a base di chitosano, Allergen Free e OGM Free, 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. Il lievito inattivato contiene un corredo di beta-glucani che si rivelano come agenti chiarificanti.

Bact Off R2 si caratterizza per:

- Elevata funzione antimicrobica
- **Efficacia nei confronti di alcuni microorganismi, tra cui *Brettanomyces* e lieviti non-saccharomyces**
- Azione attiva nei confronti di metalli pesanti
- Riduzione ocratossina A
- Prevenzione casse ferrica e rameica
- Azione alternativa al lisozima
- Efficacia su uve bottrizzate
- Reazione immediata nei confronti dei colloidali instabili
- Miglioramento della filtrabilità

L'utilizzo di Bact Off R2 permette di limitare la concentrazione di SO₂.

IMPIEGHI

Nei vini bianchi e rosati si impiega per evitare FML, limitare l'utilizzo di SO₂ e gestire al meglio le frigorie. Inoltre svolge azioni secondarie come chiarificante con attività nei confronti di colloidali e tende a migliorare la cromaticità apparente. Nella vinificazione in rosso si impiega nella fase successiva alla FML, dove la flora batterica 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. Inoltre ha una reazione antagonista a colloidali affini, fattore positivo per chiarifiche selettive per miglioramento della filtrabilità. Nella produzione di vini spumanti si pone come alternativa all'utilizzo di lisozima nel *pie'de cuve*, oltre a limitare l'utilizzo di SO₂ prima della fase di rifermentazione.

DOSI

Da 10 a 40 g/hl. Per l'impiego di Bact Off R2 attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disperdere Bact Off R2 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.

CONTENUTO

Bact Off R2 è disponibile in confezioni 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.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.3_06/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.