

Conservantes Antioxidantes

Bactervin

Conservante para vinos de deficiente calidad sanitaria.

CARACTERÍSTICAS

Bactervin es un conservante que ayuda a prevenir el desarrollo de los microorganismos en vinos con una deficiente calidad sanitaria. **Bactervin** permite obtener vinos menos oxidados, protegiendo el color y aroma, y con una menor acidez volátil, debido a sus efectos como:

- •Antioxidante: posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la oxidación.
- •Antioxidásico: Destruye las oxidasas evitando quiebras.
- •Antimicrobiano: Ejerce una actividad inhibidora sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas

Bactervin aporta ácido gálico al vino reforzando la capacidad antioxidante.

El rendimiento teórico de SO₂ que proporciona el **Bactervin** es del 50%.

APLICACIÓN

Sobre vinos procedentes de vendimias problemáticas con una deficiente calidad sanitaria.

COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico y tanino enológico.

Alérgeno: Contiene sulfitos

DOSIS

Preventivo 5-10 g/hl Curativo 10-15 g/hl

Dosis máxima legal: 30 g/hl

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.



Conservantes Antioxidantes

MODO DE EMPLEO

- 1. Diluir la dosis de **Bactervin** en parte del vino a tratar para facilitar así el homogeneizado del producto.
- 2. Incorporar al volumen total a tratar.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color beige.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	EP 086 (rev.4)
pH (1 %)	4,5 – 6,5
Cenizas [%]	< 75
Humedad [%]	< 15
SO ₂ [%]	45 - 55

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores. No exponer directamente a la luz solar.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.