Bactervin

Conservateur pour vins de mauvais état sanitaire

CARACTÉRISTIQUES

Bactervin est un conservateur qui aide à prévenir le développement des microorganismes dans les vins ayant un mauvais état sanitaire. En protégeant leur couleur et leurs arômes**, Bactervin** permet d'obtenir des vins moins oxydés, avec une acidité volatile plus faible, grâce aux caractéristiques suivantes:

- Antioxydant: possède des propriétés réductrices, neutralise l'oxygène et empêchant l'oxydation.
- Antioxydasique: Détruit les oxydases et donc permet d´éviter les casses oxydasiques.
- Antimicrobien: Exerce une activité inhibitrice sur les levures, les bactéries lactiques et les bactéries acétiques.

Bactervin apporte au vin de l'acide gallique renforçant la capacité antioxydante.

Le rendement théorique en SO_2 que génère le Bactervin est de 50%.

APPLICATIONS

Sur vins provenant de vendanges problématiques d'un mauvais état sanitaire.

COMPOSITION

Métabisulfite de potassium et tanin œnologique.

Allergènes : contient des sulfites

DOSES

Usage préventif 5-10 g/hl

Usage curatif 10-15 g/hl

Dose maximum 30 g/hl

La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder les 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est égale ou supérieure à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.

Des doses plus élevées sont autorisées pour certains vins, consulter le REGLEMENT (CE) N°606/2009, Annexe 1 B

MODE D'EMPLOI

1. Diluer la dose de Bactervin dans une petite quantité de vin à traiter en s'assurant d'une bonne homogénéisation.
2. Incorporer au volume total à traiter.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur beige.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 086 (rev.4)

pH (1 %)	4,5 – 6,5
Cendres [%]	< 75
Humedité [%]	< 15
SO_2 [%]	45- 55

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée : 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

L'information détaillée dans la présente fiche technique correspond à nos connaissances actuelles. La société ne sera pas tenue responsable d'une utilisation inappropriée hors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com