

BACTERVIN

Conservateur pour vins de mauvaise 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 acétiques.

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

Le rendement théorique en SO₂ que génère le Bactervin est de 50%.

APPLICATION

Sur des 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.

MODO 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 PHYSICOCIMIQUES

EP 086 (rév. 5)	
pH (1 %)	4.5 – 6.5
Cendres [%]	< 75
Humidité [mg/L]	< 15
SO ₂ [%]	45 – 55
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
En tant que [mg/kg]	< 3

CONSERVATION

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

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 3 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.