

BACTERVIN

Conservante per vini di scarsa qualità sanitaria.

CARATTERISTICHE

La bactervina è un conservante che aiuta a prevenire lo sviluppo di microrganismi nei vini con scarsa qualità sanitaria. La bactervin ci permette di ottenere vini meno ossidati, proteggendo il colore e l'aroma, e con una minore acidità volatile, grazie ai suoi effetti quali:

- Antiossidante: possiede proprietà riducenti, accumula ossigeno e previene l'ossidazione.
- Antiossidicico: distrugge le ossidasi prevenendo la rottura.
- Antimicrobico: esercita un'attività inibitoria su lieviti, batteri dell'acido lattico e batteri acetici

La bactervin fornisce acido gallico al vino, rafforzandone la capacità antiossidante.

Il rendimento teorico di SO₂ fornito da Bactervin è del 50%.

APPLICAZIONE

Vini provenienti da raccolti problematici con scarsa qualità sanitaria.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio e tannino enologico.

Allergene: Contiene solfiti

DOSAGGIO

Preventivo	5-10 g/hl
Guarigione	10-15 g/hl
Dose massima legale	30 g/hl

COME USARLO

1. Diluire la dose di Bactervin in parte del vino da trattare per facilitare l'omogeneizzazione del prodotto.
2. Incorporare nel volume totale da trattare.

ASPETTO FISICO

Polvere beige fine.

PRESENTAZIONE

Contenitore da 1 kg

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 086 (rev.5)

pH (1%)	4.5 – 6.5
Ceneri [%]	< 75
Umidità [mg/L]	15 <
SO ₂ [%]	45 - 55
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Come [mg/kg]	< 3

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente alla luce solare.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 3 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.