

Bactervin

Conservante para vinhos com deficientes qualidades sanitárias.

CARACTERÍSTICAS

Bactervin é um conservante que ajuda a impedir o desenvolvimento de microrganismos em vinhos de baixa qualidade sanitário. **Bactervin** permite obter vinhos menos oxidados, protegendo a cor e o aroma com menor acidez volátil, devido aos seus efeitos como:

- **Antioxidante:** possui propriedades redutoras, monopolizando oxigênio e prevenção da oxidação.
- **Antioxidásico:** Destrói oxidases, evitando falências.
- **Antimicrobiano:** exerce atividade inibitória em leveduras, bactérias lácticas e bactérias acéticas.

Bactervin fornece ácido gálico ao vinho, fortalecendo a capacidade antioxidante.

O desempenho teórico do SO₂ fornecido pelo Bactervin é de 50%.

APLICAÇÃO

Nos vinhos de colheitas problemáticas com má qualidade sanitária.

COMPOSICIÓN

Metabissulfito de potássio e tanino enológico.

Alérgeno: Contém sulfitos

DOSAGEM

<i>Preventivo</i>	5-10 g/hl
<i>Curativo</i>	10-15 g/hl

Dose legal máxima: 30 g/hl

O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 150 mg / l para vinhos tintos e 200 mg / l para vinhos branco e rosés. Se a quantidade de açúcar residual (expressa em glicose + frutose) é igual ou superior a 5 g / l, os valores são permitidos 200 mg / l para vinhos tintos e 250 mg / l para vinhos brancos e rosés.

MODO DE EMPREGO

1. Dilua a dose de Bactervin em parte do vinho a ser tratado para facilitar a homogeneização do produto.
2. Incorporar o volume total a ser tratado

ASPECTO FÍSICO

Pó fino de cor bege.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 1 kg

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

pH (1 %)	4,5 – 6,5
Cinzas [%]	< 75
Umidade [%]	< 15
SO ₂ [%]	45 - 55

CONSERVAÇÃO

Mantenha o produto na embalagem original, em local fresco e seco, ausente de odores. Não exponha diretamente à luz solar.

Uma vez aberto, deve ser usado o mais rápido possível.

Consumo preferido: antes de 3 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Códex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.