

BACTERVIN

Conservante para vinhos de má qualidade sanitária.

FUNCIONALIDADES

Bactervin é um conservante que ajuda a prevenir o desenvolvimento de microrganismos em vinhos com má qualidade sanitária. Bactervin permite-nos obter vinhos menos oxidados, protegendo a cor e o aroma, e com uma acidez volátil mais baixa, devido aos seus efeitos como:

- Antioxidante: possui propriedades redutoras, acumula oxigénio e previne a oxidação.
- Antioxidásico: Destrói as oxidases, prevenindo a quebra.
- Antimicrobiano: Exerce uma atividade inibitória sobre leveduras, bactérias lácticas e bactérias acéticas

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

O rendimento teórico de SO₂ fornecido pela Bactervin é de 50%.

APLICAÇÃO

Em vinhos de colheitas problemáticas com má qualidade sanitária.

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio e tanino enológico.

Alergénio: Contém sulfitos

DOSAGEM

Preventivo 5-10 g/hl

Cura 10-15 g/hl

Dose máxima legal 30 g/hl

COMO USAR

1. Diluir a dose de Bactervin em parte do vinho a tratar para facilitar a homogeneização do produto.
2. Incorporar no volume total a tratar.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó bege fino.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS

	EP 086 (rev.5)
pH (1%)	4.5 – 6.5
Cinzas [%]	< 75
Humidade [mg/L]	< 15
SO ₂ [%]	45 - 55
PB [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores. Não exponha diretamente à luz solar.

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

Data ótima de consumo: 3 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.