

BACTERVIN

Conservant pentru vinuri cu calitate sanitara deficitara.

CARACTERISTICI

Bactervin este un conservant care ajută la prevenirea dezvoltării microorganismelor în vinurile cu calitate sanitara deficitara. Bactervin ne permite să obținem vinuri mai puțin oxidate, protejând culoarea și aroma, având o aciditate volatilă mai scăzută, datorită efectelor sale precum:

- Antioxidant: are proprietăți reducătoare, depozitează oxigen și previne oxidarea.
- Antioxidazic: Distruge oxidazele, evitand casarea.
- Antimicrobian: exercită o activitate inhibitorie asupra drojdiilor, bacteriilor acidului lactice și acetice

Bactervinul oferă acid galic vinului, imbunatatindu-i capacitatea antioxidantă.

Randamentul teoretic de SO₂ oferit de Bactervin este de 50%.

APLICAȚIE

Pevinuri provenite din recolte problematice cu o calitatesanitara deficitara.

COMPOZIȚIE

Metabisulfit de potasiu și tanin oenologic.

Alergen: Conține sulfiți

DOZA

Preventiv 5-10 g/hl

Curativ 10-15 g/hl

Doza maximă legală 30 g/hl

MOD DE UTILIZARE

1. Diluarea dozei de Bactervin în vinul ce urmează a fi tratat pentru a facilita omogenizarea produsului.
2. Încorporează în volumul total ce urmează să fie tratat.

ASPECT FIZIC

Pudră bej fină.

PREZENTARE

Ambalaj de 1 kg

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

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

MOD DE PASTRARE

Păstrează-l în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri straine. Nu expune direct la lumina soarelui.

Odată deschis, ar trebui folosit cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 3 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.