

## PARA REDUÇÃO DA POPULAÇÃO BACTERIANA EM VINHOS

Biopolímero de quitosano e quitina-glucano de origem fúngica (*Aspergillus niger*) que permite reduzir a população de bactérias acéticas e lácticas viáveis nos vinhos não afetando a população de leveduras.



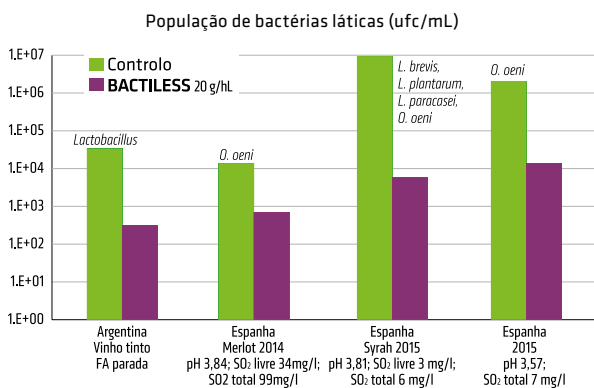
Esta característica do **BACTILESS** apresenta as seguintes vantagens:

- ▶ Redução da dose de SO<sub>2</sub> necessária para o controlo das populações bacterianas. Este biopolímero não substitui a aplicação de SO<sub>2</sub> na totalidade porque não apresenta propriedades antioxidantes e antifúngicas.
- ▶ Controlo da FML: Em vinhos brancos e rosés pode ser utilizado para atrasar ou evitar a FML, em vinhos tintos pode retardar a sua realização.
- ▶ Redução do impacto sensorial negativo causado pelas contaminações bacterianas (acidez volátil, aminas biogénicas...).
- ▶ Redução da população bacteriana ou prevenção do seu desenvolvimento após a FML sendo uma alternativa interessante à lizosima.
- ▶ Além de reduzir a população de bactérias acéticas viáveis o **BACTILESS** permite evitar o seu crescimento.

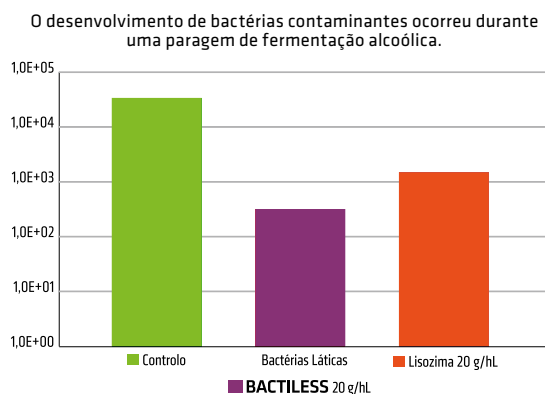
## APLICAÇÃO E RESULTADOS

### Ação sobre as bactérias lácticas:

Gestão da população de bactérias lácticas em vinhos com ensaios à escala de adegas.

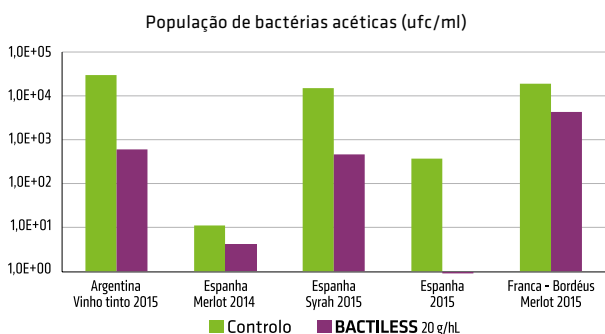


Gestão da população de bactérias lácticas em vinho tinto. (Malbec, Argentina)



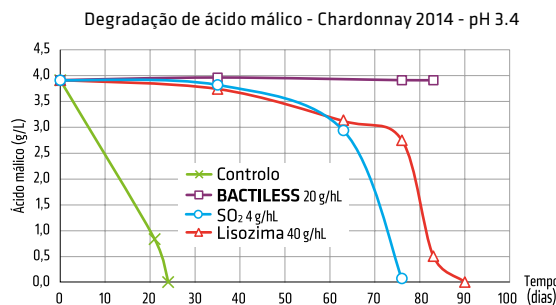
### Ação sobre as bactérias acéticas:

Gestão da população de bactérias acéticas em vinhos tintos em ensaios à escala de adegas.



### Controlo da fermentação malolática:

Ensaio com Chardonnay (pH 3,4) realizado em colaboração com o Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV): Comparação de ferramentas de controlo microbiano e cinética da degradação de ácido málico em vinhos contaminados com bactérias lácticas.



Bactiless pode evitar a fermentação malolática em vinhos brancos.

## QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 50 g/hL

Dose máxima legal (UE): 50g/hL

1. Suspender em água ou vinho antes de adicionar ao volume total de vinho. Garantir a homogeneização do produto na cuba.
2. Após um contato mínimo de 10 dias trasfegar o vinho separando-o das borras.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g e 5Kg

Local fresco e seco (Temp. < 25°C).

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege

Ingredientes: Quitosano e quitina-glucano

Matéria Seca > 90 %; Coliformes < 10<sup>2</sup> ufc/g; Salmonella - Ausente/25 g;

Bactérias aeróbicas totais < 10<sup>3</sup> ufc/g; Fungos < 10<sup>2</sup> ufc/g; Leveduras < 10<sup>2</sup> ufc/g;

Chumbo < 1 mg/kg; Mercurio < 0,1 mg/kg; Arsénio < 1 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.