

KillBact®

herramienta específicamente formulada a base de quitosano y de lisozima para reducir y controlar las poblaciones de microorganismos como las levaduras, las bacterias lácticas y las bacterias acéticas.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

◆ **Formulación:** mezcla de quitosano (polisacárido derivado de la quitina de origen fúngico *Aspergillus niger*) y de lisozima (enzima extraída de la clara de huevo de gallina, E1105).

◆ **Interés enológico:** KillBact® es un producto de origen natural proveniente del quitosano y de la lisozima, sustancias reconocidas por su acción de **reducción y control de la carga microbiana**.

KillBact® es una herramienta de gestión de las levaduras, las bacterias lácticas y las bacterias acéticas. Evita los impactos negativos relacionados con microorganismos de alteración presentes en el vino (**reducción de los riesgos de producción de acidez volátil o de fenoles etílicos**).

El uso de KillBact® puede ayudar a limitar la cantidad de SO₂ añadida durante la crianza con el objetivo de una vinificación sin sulfitos o para reducir la dosis.



MODO DE EMPLEO

◆ KillBact® puede utilizarse en cualquier momento durante la fase posterior a la fermentación (para un uso más precoz, pida consejo a su enólogo). Disolver KillBact® en 10 veces su peso en agua agitando constantemente e incorporar al vino asegurando una distribución homogénea. En función de su aplicación, puede recomendarse un trasiego 15 días después, no es necesario poner el producto en suspensión durante la crianza.

No añadir ácido metatartárico ni carboximetilcelulosa (CMC) a un vino tratado con KillBact® (riesgo de turbidez debido a la lisozima). No utilizar el producto en el mes previo al embotellamiento.

Vinos blancos: la presencia de lisozima residual conduce a la inestabilidad de la proteína (en caliente aparece una turbidez irreversible y en frío, una turbidez reversible). Es necesario tratar con bentonita (consulte a su enólogo) para eliminar toda la lisozima residual. Sólo la prueba de calor es discriminadora para evaluar la inestabilidad proteica.

◆ **Dosis de empleo recomendada:** de 7 a 20 g/hL.

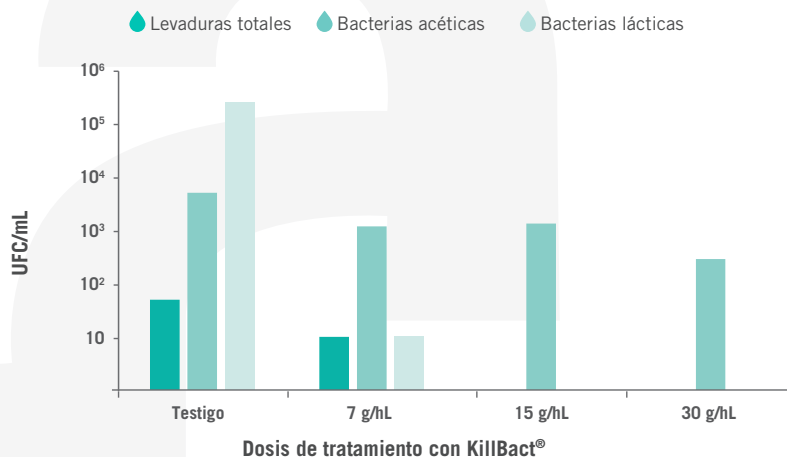
Dosis máxima autorizada (reglamentación UE) : 35 g/hL.



RÉSULTADOS DEL ENSAYO

1. EFECTO DE LA DOSIS KILLBACT® SOBRE DIFERENTES POBLACIONES DE MICROORGANISMOS

Haut-Médoc, Cabernet sauvignon 2018 • Sin SO₂ • T: 16°C • pH: 3,87





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** polvo de color beige a marrón

MICROBIOLÓGICAS

- **Salmonelas:** ausencia / 25 g
- **Gérmenes totales viables:** < 10³

LÍMITES

- **Plomo:** < 1,5 mg/kg
- **Arsénico:** < 1 mg/kg
- **Mercurio:** < 0,6 mg/kg
- **Cobre:** < 30 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Envase de 500 g.
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/20-01-2022. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM