

# KillBact®

**KillBact® est un outil spécifiquement formulé à base de chitosane et de lysozyme permettant de réduire et de maîtriser les populations de microorganismes telles que les levures, les bactéries lactiques et les bactéries acétiques.**



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Killbact® est un mélange de chitosane (polysaccharide dérivé de chitine d'origine fongique *Aspergillus niger*) et de lysozyme (enzyme extraite du blanc d'œuf de poule, E1105).
- ◆ **Intérêt œnologique** : KillBact® est un produit d'origine naturelle issu de chitosane et de lysozyme, substances connues pour leur activité de **réduction et contrôle de la charge microbienne**. KillBact® est un outil de gestion des levures, bactéries lactiques et bactéries acétiques. Il permet d'éviter les impacts négatifs liés aux microorganismes d'altération présents dans le vin (**réduction des risques de production d'acidité volatile ou d'éthyls phénols**). L'utilisation de KillBact® peut permettre de limiter les doses de SO<sub>2</sub> ajoutées pendant l'élevage dans un objectif de vinification sans sulfites ou de réduction de dose.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ KillBact® peut être utilisé à tout moment de la phase post-fermentaire (pour des utilisations plus précoces demandez l'avis de votre œnologue). Dissoudre KillBact® dans environ 10 fois son poids d'eau en remuant continuellement et incorporer au vin en assurant une répartition homogène. En fonction de l'application, un soutirage après 15 jours peut être préconisé, une remise en suspension du produit en cours d'élevage n'est pas nécessaire.

**Ne pas ajouter d'acide métatartrique et de carboxyméthylcellulose (CMC) à un vin traité au Killbact® (risque de trouble dû au lysozyme). Ne pas appliquer le produit dans le mois précédant la mise en bouteille.**

**Vins blancs**: la présence de lysozyme résiduel entraîne une instabilité protéique (à chaud, apparition de trouble irréversible et à froid, apparition de trouble réversible). Il est nécessaire de traiter à la bentonite (consulter votre œnologue) afin d'éliminer en totalité le lysozyme résiduel. Seul le test à la chaleur est discriminant pour évaluer l'instabilité protéique.

- ◆ **Dose d'emploi recommandée** : de 7 à 20 g/hL  
**Dose maximale autorisée (réglementation UE)** : 35 g/hL



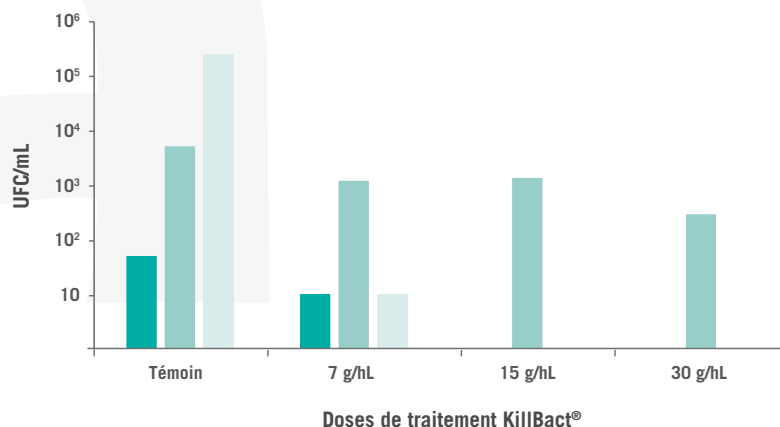
## RÉSULTATS D'ESSAI

### 1. EFFET DOSE KILLBACT® SUR DIFFÉRENTES POPULATIONS DE MICROORGANISMES

- ◆ **Caractéristiques de l'essai** :  
Haut-Médoc, Cabernet sauvignon 2018  
Sans SO<sub>4</sub>  
T : 16°C  
pH 3,87

#### Légende :

- ◆ Levures totales
- ◆ Bactéries acétiques
- ◆ Bactéries lactiques





## SPÉCIFICATIONS

---

### PHYSIQUES

---

- **Aspect et couleur** : poudre d'aspect blanc cassé à brun

### MICROBIOLOGIQUES

---

- **Salmonelles** : absence / 25 g
- **Germes totaux viables** : < 10<sup>3</sup>

### LIMITES

---

- **Plomb** : < 1,5 mg/kg
- **Arsenic** : < 1 mg/kg
- **Mercur**e : < 0,6 mg/kg
- **Cuivre** : < 30 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

---

- Boîtes de 500 g.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/17-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

**LAMOTHE-ABIET**

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