

## SCHEDA TECNICA: **KILLBACT®**

### FORMULAZIONE

Killbact® è un prodotto d'origine naturale derivato di chitosano fungino (estratto di *Aspergillus niger*) e di lisozima (enzima estratto dall'albume d'uovo di gallina, E1105).

### CAMPO D'APPLICAZIONE

Strumento microbiologico di gestione del vino: riduzione delle popolazioni di microrganismi, tra cui batteri lattici, batteri acetici e lieviti. Killbact® riduce le popolazioni di microrganismi (batteri lattici e lieviti) dopo la fermentazione. Così il suo uso può limitare le dosi di SO<sub>2</sub> durante la riproduzione.

### DOSE RACCOMANDATE

Dose d'uso raccomandata: da 7 a 20 g/hL.

**Massima quantità autorizzata (regolamentazione UE):** 35g/hL

### ISTRUZIONI PER L'USO

Mescolare KillBact® in 10 volte il suo peso d'acqua o di vino, agitando continuamente. Incorporare questa preparazione nel vino da trattare e garantire una buona omogeneizzazione.

A seconda dell'applicazione, può essere consigliato un travaso dopo 15 giorni, non è necessaria una risospensione del prodotto durante l'affinamento.

Non aggiungere acido metatartarico e carbossimetilcellulosa (CMC) a un vino trattato con Killbact® (rischio di torbido dovuto al lisozima). Non applicare il prodotto entro un mese dall'imbottigliamento.

**Vini bianchi:** La presenza di lisozima residuo porta all'instabilità proteica (caldo, comparsa di disordine irreversibile e freddo, comparsa di disordine reversibile). È necessario trattare con bentonite (consultare il proprio enologo) per eliminare completamente il lisozima residuo. Solo il test termico è discriminante per valutare l'instabilità delle proteine.

### SPECIFICHE

| FISICHE          |   |
|------------------|---|
| Aspetto e colore | Polvere di colore bianco crema a marrone chiaro |
| LIMITI           |   |
| Arsenico         | < 1 mg/kg                                       |
| Mercurio         | < 0.6 mg/kg                                     |

| Plombo              | < 1.5 mg/kg      |
|---------------------|------------------|
| Rame                | < 30 mg/kg       |
| MICROBIOLOGICO      |                  |
| Salmonella /25g     | Assenti          |
| Flora totale vitale | <10 <sup>3</sup> |

### CONSERVAZIONE

Conservare in un ambiente secco, fresco e ventilato, nell'imballo originale ermeticamente chiuso. Rispettare la data di scadenza riportata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo apertura.

### CONDIZIONAMENTO

Scatola da 500 g.



LG/07-11-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).



**LAMOTHE - ABIET**

Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 77 92 92