

rev. 08.17.0



Estabilizante microbiológico a base de derivados de la quitina.
Tecnología miniTubes™

BATTKILL

Producto no alergénico, eficaz para el control microbiológico de los vinos. Inhibe el desarrollo de bacterias lácticas y de *Brettanomyces sp.*, permitiendo reducir o eliminar el uso de SO₂ y lisozima. A las dosis recomendadas no tiene prácticamente ningún efecto sobre *S. cerevisiae*.

Los derivados de la quitina, principios activos de BattKill, al pH del vino son ricos en cargas positivas que reaccionan con las cargas negativas de las paredes y de las membranas celulares de los microorganismos, comprometiendo la funcionalidad y provocando la muerte. BattKill también provoca la floculación y precipitación de las células, que se pueden eliminar fácilmente mediante trasiego.

BattKill actúa por contacto, por tanto la eficacia aumenta al efectuar removidos diarios; es necesario además dejar que el producto actúe durante 5-10 días. Una vez eliminado BattKill, el vino ya no estará protegido de posibles contaminaciones microbianas posteriores, por tanto es necesario prestar atención a la higiene y evaluar posibles adiciones de SO₂ o BattKill.

Los vinos tratados con BattKill presentan una mayor limpidez y son más fáciles de filtrar, gracias a la acción clarificante de los derivados de la quitina.

APLICACIONES

BattKill se recomienda, como alternativa al SO₂ y lisozima, en varias fases.

DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

- Evitar o retrasar la fermentación maloláctica;
- Estabilizar los vinos después de la fermentación maloláctica;
- Evitar el desarrollo de *Brettanomyces sp.*;
- Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en los vinos base para espumosos;
- Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en el pie de cuba y en la toma de espuma.

EN LOS MOSTOS:

- Proteger de levaduras y bacterias indígenas en caso de maceración pre-fermentativa;
- “Limpiar” el mosto-vino en caso de paradas de fermentación;
- Reducir el uso de SO₂ en las fermentaciones de mostos poco sanos.

MODO DE EMPLEO

Dispersar cuidadosamente BattKill en un poco de agua y añadir a la masa a tratar, homogeneizando con atención. Dejar en contacto durante por lo menos 5-10 días, preferiblemente con removidos diarios.

El aumento de los tiempos de contacto, incluso de 1-2 meses, prolonga la protección antimicrobiana.

Antes de añadir BattKill (por.ej. después de la FA o FML) efectuar un trasiego para eliminar las lías gruesas y una parte de la turbidez.

¡ATENCIÓN!

- No utilizar en caso de coinoculación levaduras-bacterias.
- No utilizar en caso de inoculación con levaduras non-Saccharomyces.
- La eficacia antimicrobiana disminuye en mostos y vinos con turbidez elevada. En estos casos se recomienda emplear dosis más altas.
- Con el trasiego se eliminan los derivados de la quitina, junto con las células muertas, y el vino ya no estará protegido de posibles contaminaciones microbianas posteriores. Evaluar la posibilidad de añadir SO₂ o BattKill.
- Para permitir el arranque de la FML en masas tratadas con BattKill, en primer lugar se debe realizar un trasiego y luego inocular bacterias seleccionadas.

DOSIS

Las dosis varían en función de la carga microbiana contaminante y del tiempo de contacto a disposición.

EN GENERAL:

En caso de parada de FA: 30 g/hl

Después de FA para evitar la FML: 15-30 g/hl

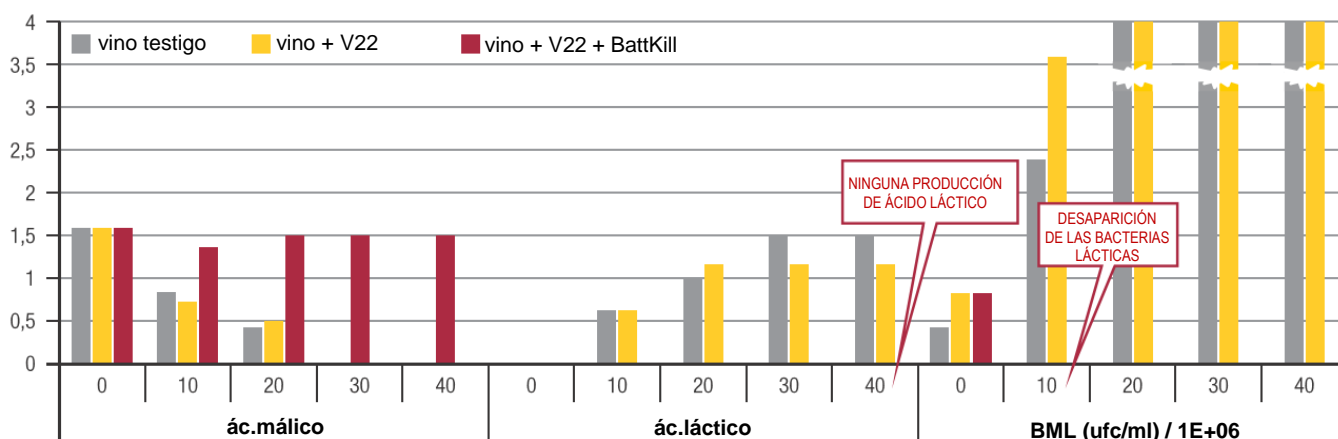
Para estabilizar tras la FML: 20-30 g/hl

En las bases de espumosos para evitar la FML: 10-20 g/hl

Para evitar el desarrollo de Brettanomyces: 20-30 g/hl

ENVASES

Bolsas de 2 kg.



Desarrollo de las bacterias lácticas (V22 con inoculación de 800.000 cél./ml), seguimiento durante 40 días.

En la prueba tratada con BattKill (20 g/hl) las bacterias lácticas son < 1000 UFC/ml después de 10 días, no hay degradación del ácido málico ni aparición de ácido láctico.

