

BattKill XXL

Estabilizante microbiológico a base de quitosano protonado

BATTKILL XXL

Quitosano protonado en solución, para el control microbiológico en mostos y vinos.

Neutraliza el desarrollo de bacterias lácticas, por *Brettanomyces* sp. y de la microflora indígena reduciendo o eliminando el uso de SO₂ y la lisozima.

El quitosano presente en Battkill XXL:

- es inmediatamente soluble en mosto o vino;
- presenta grupos amínicos completamente protonados (-NH₃⁺), que son reactivos de inmediato a los microorganismos;
- tiene una densidad de carga superficial extremadamente alta (gracias al grado de desacetilación y al peso molecular de la materia prima);
- también es eficaz en presencia de sólidos suspendidos o coloides.

Estas características permiten una acción antimicrobiana rápida y eficaz. BattKill XXL reacciona con las cargas negativas de las paredes y de las membranas celulares de los microorganismos, comprometiendo su funcionalidad y causando su muerte; también se obtiene la floculación y precipitación de las células, que pueden ser fácilmente eliminadas por trasiego.

Battkill XXL actúa por contacto, por lo que la eficacia aumenta si se mezcla a diario y se alarga el tiempo del tratamiento. Una vez se retira Battkill XXL, el vino ya no tiene protección ante la contaminación microbiana posterior, por lo que se ha de prestar atención a la higiene y evaluar las adiciones de SO₂ o Battkill XXL.

Los vinos tratados con Battkill XXL son más límpidos y fácilmente filtrables, gracias a la acción clarificadora del quitosano.

APLICACIONES

BattKill XXL se recomienda especialmente, como alternativa al SO₂ y a la lisozima, en diferentes etapas.

EN LOS MOSTOS:

- control microbiológico durante la estabulación en frío, maceración prefermentativa y fermentación de mostos malsanos;
- "limpieza" del mosto-vino en caso de paradas de fermentación.

EN LOS VINOS

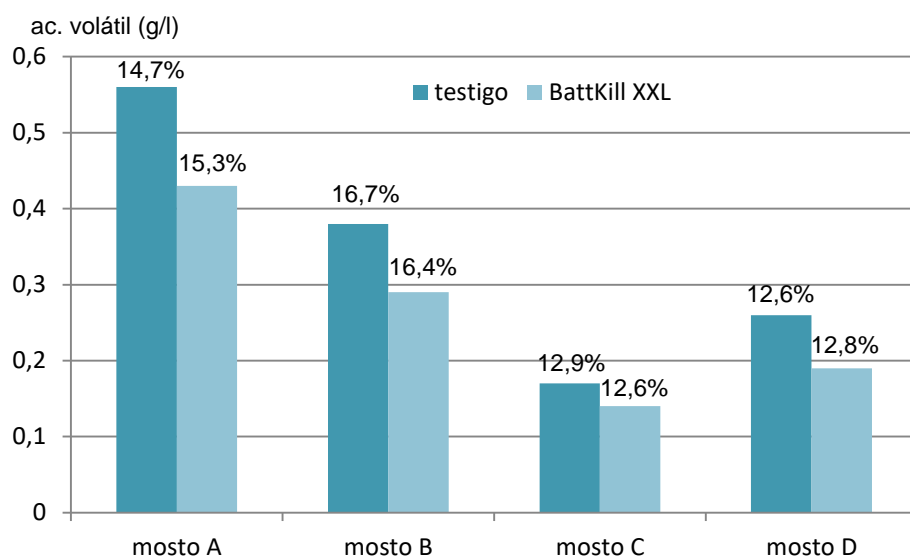
- evitar o retrasar la fermentación maloláctica;
- evitar el desarrollo de bacterias lácticas en los vinos base espumosos;
- evitar el desarrollo de bacterias lácticas en la toma de espuma;
- coadyuvar la acción del SO₂ para bloquear la FML al principio (por ejemplo, en los vinos base y en las autoclaves).

MODO DE EMPLEO

Añadir directamente a la masa a tratar por tubo Venturi o bomba dosificadora.
Aumentar el tiempo de contacto garantiza una mayor eficacia.

¡ATENCIÓN!

- No usar en caso de coinóculo de levaduras-bacterias.
- No usar en caso de inoculación con Enodoc TD3.
- Utilizado durante la fermentación alcohólica o la toma de espuma puede ralentizar la cinética fermentativa;
- La eficacia antimicrobiana está influenciada por una alta turbidez. En estos casos se recomienda utilizar dosis más altas.
- Con el trasiego se elimina el quitosano junto con las células muertas y el vino no tiene la protección para contaminaciones microbianas posteriores. Evalúe las adiciones de SO₂ o de Battkill XXL.
- Para detener FML comenzar a utilizar dosis más altas y coadyuvar la acción con el SO₂.



Con el mismo porcentaje de levadura y nutrición, el uso de Battkill XXL (230 ml/hl) durante la fermentación alcohólica hizo posible obtener vinos con ác. volátil cada vez menor. Los mostos al principio tenían una carga de microflora indígena de unas 500.000 células/ml.

(En cada columna figura el contenido final de alcohol).

DOSIS

160-350 ml/hl. Dosis más altas para mostos muy nublados o contaminados y para ralentizar FML en curso.

ENVASES

Garrafas de 5 kg y 25 kg.

