

BATTKILL XXL

STABILISATEUR MICROBIOLOGIQUE À BASE DE CHITOSANE PROTONÉ

Chitosane protoné en solution, pour le contrôle microbiologique dans les moûts et les vins.

Il inhibe la croissance des bactéries lactiques, de *Brettanomyces* sp. et de la microflore indigène, réduisant ou éliminant ainsi le besoin d'utiliser du SO₂ et du lysozyme.

Le chitosane dans BattKill XXL :

- est immédiatement soluble dans le moût ou dans le vin ;
- présente des groupes amines entièrement protonés (-NH⁺), immédiatement réactifs contre les micro-organismes ;
- a une densité de charge de surface extrêmement élevée (grâce au degré de désacétylation et au poids moléculaire de la matière première) ;
- est également efficace en cas de présence élevée de solides en suspension ou de colloïdes.

Ces caractéristiques permettent une action antimicrobienne rapide et efficace. BattKill XXL réagit avec les charges négatives des parois et des membranes cellulaires des microorganismes, compromettant ainsi leur fonctionnalité et provoquant leur mort ; provoquant la floculation et la précipitation des cellules, permettant un retrait facile par soutirage.

BattKill XXL agit par contact, donc l'efficacité augmente avec une agitation quotidienne et en prolongeant la durée du traitement. Une fois que BattKill XXL a été retiré, le vin n'est plus protégé contre une altération microbienne ultérieure. Il est donc vital de faire attention à l'hygiène et d'évaluer s'il faut ajouter du SO₂ ou BattKill XXL.

Les vins traités avec BattKill XXL sont plus clairs et plus facilement filtrables, grâce à l'action de collage du chitosane.

Application

BattKill XXL est particulièrement recommandé comme alternative au SO₂ et au lysozyme dans différentes phases.

En moûts :

- contrôle microbiologique lors du débouillage à froid, de la macération pré-fermentaire et de la fermentation des moûts altéré ;
- «nettoyage» du moût en cas de fermentation alcoolique bloquée.

Dans les vins :

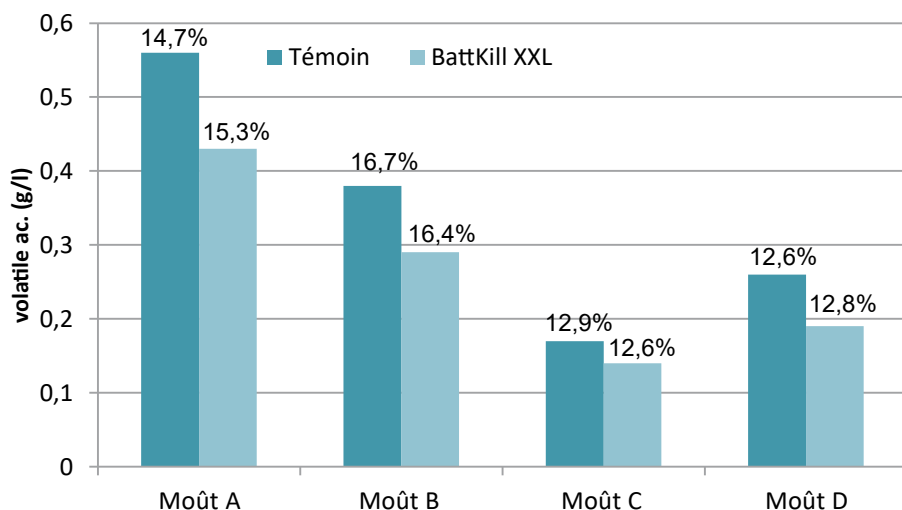
- éviter ou retarder la fermentation malolactique ;
- éviter le développement de bactéries lactiques dans les vins de base pour la prise de mousse ;
- éviter la croissance de bactéries lactiques lors de la seconde fermentation ;
- aider l'action du SO₂ à bloquer la FML à son début (par exemple dans les vins de base et en autoclave).

Mode d'emploi

A ajouter directement au moût ou au vin à l'aide d'un tuyau Venturi ou d'une pompe doseuse. L'allongement du temps de contact assure une plus grande efficacité.

ATTENTION !

- Ne pas utiliser en cas de co-inoculation levure-bactérie.
- Ne pas utiliser en cas d'inoculation avec Enodoc TD3.
- Lorsqu'il est utilisé pendant la fermentation alcoolique ou la seconde fermentation, il peut ralentir la cinétique de la fermentation ;
- L'efficacité antimicrobienne est influencée par une turbidité élevée. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser les doses les plus élevées.
- Lors du soutirage, le chitosane est éliminé avec les lies et le vin n'est plus protégé contre les altérations microbiennes ultérieures. Évaluez si le SO₂ ou le BattKill XXL supplémentaire est nécessaire.
- Pour arrêter la FML, utilisez les doses les plus élevées et aidez à l'action avec le SO₂.



Avec la même levure et la même nutrition, l'utilisation de BattKill XXL (230 ml/hl) pendant la fermentation alcoolique a permis de réduire l'acidité volatile dans tous les cas. Les moûts de départ avaient une charge de microflore indigène d'environ 500 000 cellules/ml. (La teneur finale en alcool est indiquée sur chaque colonne).

Dosage

160-350 ml/hl. Les doses les plus élevées pour les moûts très troubles ou altéré et pour ralentir la FML en cours.

Conditionnement

Bidons de 5 kg et 25 kg.