



Wine

BIOCONTROL

Caratteristiche Generali

Biocontrol è un chiarificante composto da Chitosano e Tannini di Galla di purezza $\geq 99\%$. Il composto agisce in maniera selettiva sui microrganismi indigeni ed indesiderati nel mosto o nel vino inibendone funzionalità e sviluppo. Utilizzato a fine fermentazione aiuta a bloccare la partenza della fermentazione malolattica e può essere utilizzato anche all'inizio della fermentazione per un efficace controllo microbiologico aiutando a ridurre la formazione di acido acetico. L'azione combinata di Chitosano e Tannini Gallici ad elevata purezza massimizza l'effetto batteriostatico fornendo un utile strumento per l'utilizzo di dosaggi ridotti di SO_2 o nelle pratiche di vinificazione con assenza di solfiti aggiunti. Biocontrol non modifica la cinetica fermentativa dei lieviti, non interagendo con i *Saccharomyces* non ne influenza il normale decorso fermentativo.

Biocontrol può essere utilizzato anche per interrompere una fermentazione malolattica già in via di sviluppo, si consiglia di agire su più fattori oltre all'utilizzo di Biocontrol (Livelli di solfiti, pH)

Dosaggio e modo d'uso

10 - 30 g/hl Variare la dose in funzione della pulizia del vino, la specie di microrganismo contaminante, la durata del trattamento. Si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio per determinare la dose da utilizzare. Sciogliere Biocontrol 1:20 in acqua mescolando con cura per evitare la formazione di grumi. Uniformare la soluzione alla massa di vino da trattare tramite rimontaggio al chiuso, mantenendo il prodotto in agitazione per almeno 30 minuti. Biocontrol continua ad agire nel tempo, è possibile riattivarne la funzione con un rimontaggio.

Conservazione

Conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato. In caso di parziale utilizzo di una confezione richiudere accuratamente prima di riporre alle condizioni indicate. Utilizzare rapidamente. Attenzione: prodotto igroscopico.