

Bactiless™

Maîtriser les bactéries d'altération

Description

Bactiless™ est un biopolymère 100% non-OGM et non-allergène d'origine fongique (*Aspergillus niger*) qui aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. La formulation Bactiless™ contribue à une réduction de la population viable de bactéries acétiques et lactiques. En dépit de son efficacité sur un large spectre d'espèces bactériennes, Bactiless™ n'affecte pas la population levurienne. Bactiless™ peut contribuer à réduire la quantité de SO₂ nécessaire pour contrôler les populations bactériennes.

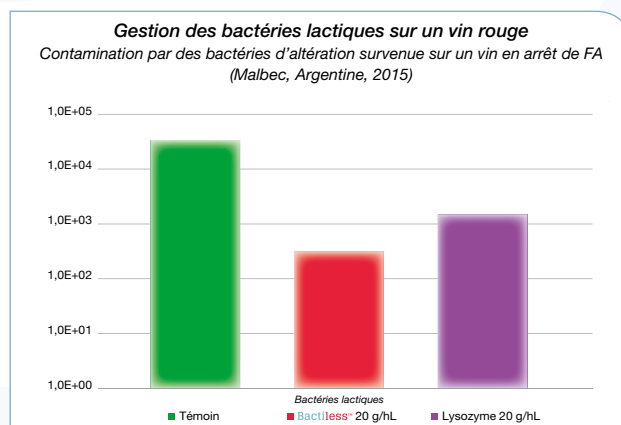
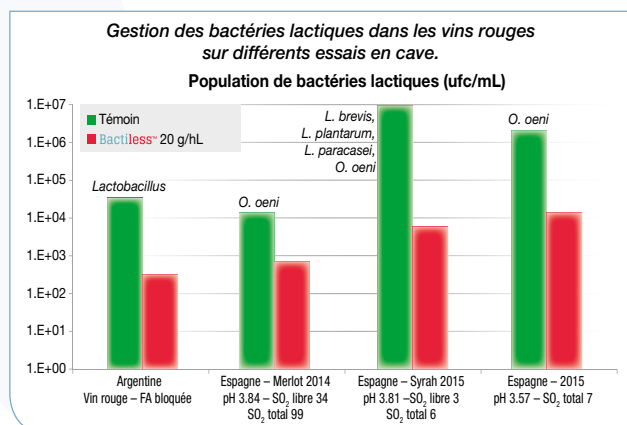
Bactiless™ permet d'éviter les impacts sensoriels négatifs liés aux bactéries d'altération tels que l'acide acétique et les amines biogènes.

Application et résultats

En raison de son action efficace à l'égard des bactéries lactiques et acétiques, Bactiless™ peut être utilisé pour :

- **Contrôler la fermentation malolactique (FML) :** limitation des risques de départ en FML sur moûts et vins blancs ou rosés.
- Limiter les risques de production élevée d'acidité volatile d'origine bactérienne en cas d'arrêt de fermentation.
- **Stabiliser les vins après FML,** en réduisant la population bactérienne d'altération.

Bactiless™ peut être employé pour réduire drastiquement la population bactérienne et pour prévenir la croissance des bactéries dans les vins notamment après la fermentation malolactique. Il représente une alternative intéressante au traitement par le lysozyme et/ou par d'importantes quantités de SO₂. Bactiless™ aide à protéger les vins des altérations dues aux bactéries lactiques et réduit leur production de métabolites tels que les amines biogènes.

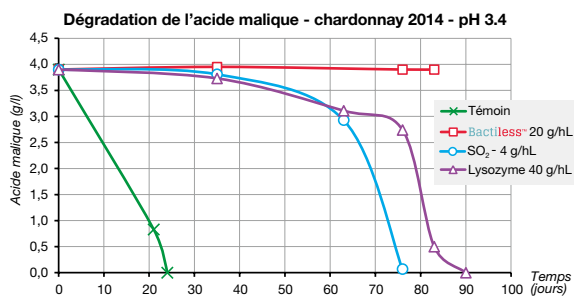




» Les bactéries acétiques :

Bactiless™ est également efficace contre les bactéries acétiques en contribuant à la baisse de la population viable et en prévenant leur croissance. Cette application peut aider à contrôler les niveaux d'acidité volatile.

Essai sur un vin Chardonnay (pH = 3.4) en collaboration avec IFV : Comparaison de différents outils de stabilisation microbienne et de cinétiques de dégradation de l'acide malique en cas de vin contaminé par des bactéries lactiques.



Bactiless™ permet d'éviter le déclenchement de la fermentation malolactique dans les vins blancs.

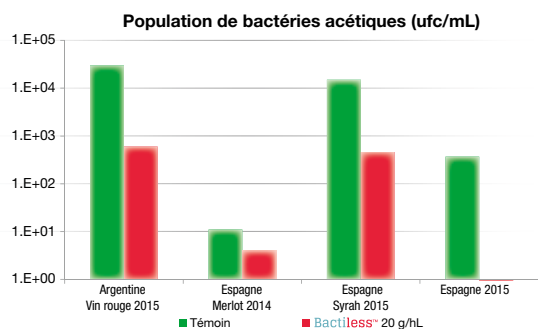
Dosage et mise en œuvre

- Dose moyenne recommandée : de 20 g/hL à 50 g/hL en cas de forte contamination.
- Mettre en suspension Bactiless™ dans 5 fois son poids d'eau et homogénéiser doucement en agitant. Incorporer ensuite au moût ou vin en prenant soin d'homogénéiser complètement dans tout le volume de la cuve ou du fût.
- L'effet de Bactiless™ est rapide dans les quelques heures après traitement. Le temps de contact moyen recommandé dans le vin est de 10 jours pour sa sédimentation. Puis soutirer et séparer le vin traité de ses lies.

Conditionnement et stockage

- Sac de 500 g dans un carton de 10 kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.

Gestion des bactéries dans les vins rouges sur différents essais en cave.



« Contrôle de la fermentation malolactique

Dans les vins blancs et rosés, Bactiless™ peut aider à retarder ou à inhiber la fermentation malolactique quand elle n'est pas souhaitée.

Dans les vins rouges, Bactiless™ peut être utilisé pour retarder la fermentation malolactique après le traitement suivi du soutirage.

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Juin 2020