

Bactiless Nature™

Maîtriser les bactéries d'altération

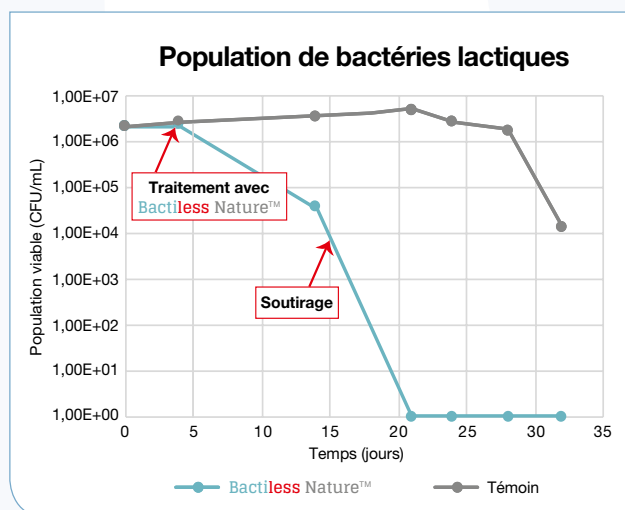
Description

Bactiless Nature™ est un outil 100% non-OGM et non-allergène qui aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. Sa formulation unique (biopolymère d'origine fongique *Aspergillus niger* et parois cellulaires de levure) permet une réduction facile dans le vin des populations indésirables de bactéries acétiques et lactiques. En dépit de son efficacité sur un large spectre d'espèces bactériennes, Bactiless Nature™ n'affecte pas la population levurienne. Il peut contribuer à réduire la quantité de SO₂ nécessaire pour contrôler les populations bactériennes.

Application et résultats

En raison de son action efficace à l'égard des bactéries lactiques et acétiques, Bactiless Nature™ 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.



Comme présenté dans la figure 1, Bactiless Nature™ peut être employé pour réduire drastiquement la population bactérienne et pour prévenir la croissance des bactéries dans les vins. Il représente une alternative intéressante au traitement par le lysozyme et/ou par d'importantes quantités de SO₂. Bactiless Nature™ aide à protéger les vins des altérations dues aux bactéries lactiques et réduit leur production de métabolites indésirables tels que les amines biogènes.

◀ **Figure 1 : Gestion des bactéries lactiques Merlot, Bordeaux 2018 (ajout de Bactiless Nature™ au jour 4 et soutirage 10 jours après)**



Bactiless Nature™ 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.

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 Nature™ 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 Nature™ 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

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

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.

Jun 2020