



*...du moût
...à la bouteille*



BATTKILL

STABILISANT MICROBIOLOGIQUE À BASE CHITINE.

FICHE TECHNIQUE

Application

Produit sans allergène, pour le contrôle microbiologique dans les vins. Inhibe la croissance des bactéries lactiques et des levures *Brettanomyces* sp. réduisant ou éliminant le besoin de SO₂ et de lysozyme. Aux dosages recommandés, il n'a pratiquement aucun effet sur les levures *Saccharomyces*.

La base de chitine, l'ingrédient actifs de BattKill, au pH du vin est riche en charges positives qui réagissent avec les charges négatives des parois cellulaires et des membranes cellulaires des micro-organismes, compromettant ainsi leur fonctionnalité et entraînant leur mort. BattKill provoque également la floculation et la précipitation des cellules, qui peuvent ensuite être facilement éliminées avec soutirage.

BattKill agit par contact. Par conséquent, son efficacité est optimale avec des remontages quotidiens de 5 à 10 jours. Une fois que BattKill est retiré avec soutirage, le vin n'est plus protégé contre les contaminations ultérieures. Il est donc important de faire attention à l'hygiène et éventuellement d'ajouter du SO₂ ou ajouter une dose de BattKill. Les vins traités avec BattKill sont plus clairs et plus faciles à filtrer grâce à l'action de collage des dérivés de chitine.

Utilisation

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

Après la fermentation alcoolique:

- éviter ou retarder la fermentation malolactique;
- stabiliser les vins après la fermentation malolactique;
- éviter le développement de *Brettanomyces* sp;
- éviter le développement de bactéries lactiques dans les vins de base pour la production de vin mousseux;
- éviter le développement de bactéries lactiques dans le pied de cuve ou lors de la seconde fermentation dans les vins mousseux.

En moût

- protéger des levures et bactéries indigènes lors de la macération pré-fermentaire;
- «Nettoyer» le moût dans une fermentation bloquée;
- réduire l'utilisation de SO₂ dans les moûts altérés (ex. botrytis).

Mode d'emploi

Dissoudre BattKill avec précaution dans une petite quantité d'eau et ajouter au volume à traiter, bien homogénéiser. Laisser pendant au moins 5 à 10 jours de temps de contact, optimal avec un bâtonnage quotidien.

L'extension du temps de contact, même de 1 à 2 mois, allongera la protection antimicrobienne.

Avant d'ajouter BattKill (après FA ou FML), soutirer le vin pour enlever les grosses lies.

ATTENTION

Ne pas utiliser si vous utilisez une co-inoculation levure-bactérie.

Ne pas utiliser si vous inoculez des non-Saccharomyces.

L'action antimicrobienne est diminuée dans les moûts et les vins troubles. Dans ces cas, un dosage plus élevé est recommandé.

Avec le soutirage, les dérivés de chitine sont éliminés, ainsi que les cellules mortes et le vin n'est alors plus protégé contre la contamination microbienne ultérieure. Pensez à ajouter du SO₂ ou une autre dose de BattKill.

Pour démarrer la FML dans les vins traités avec BattKill, le vin doit d'abord être soutiré puisensemencé avec une bactérie lactique sélectionnée.

Dosage

Le dosage varie en fonction du niveau de contamination microbienne et du temps de contact disponible.

Dosage recommandé :

Pour les fermentations bloquées: 30 g / hL

Après FA pour éviter la FML: 15-30 g / hL

Pour stabiliser après la FML: 20-30 g / hL

Dans les vins de base pour la production de vin mousseux pour éviter la FML: 10-20 g / hL

Pour éviter le développement de Brettanomyces: 20-30 g / hL

Emballage

Boite de 500g et Sac de 2 kg

