

Produkterläuterung

BactiCare ist ein aus Hühnereieiweiß gewonnenes Enzym. Im Ei hat es die Aufgabe Gram-positive Bakterien abzutöten. Die abtötende Wirkung erfolgt durch Zerstörung der Bakterienzellwand in Folge Spaltung von Murein, der Stützsubstanz in Bakterien-Zellwänden. BactiCare ist ein hochgereinigtes Lysozympräparat (systematischer Name: Mucopепtid-N-acetylmuramoyl-hydrolase) in staubarmer Form. Es wird den Trauben, der Maische, dem Most, dem Wein oder dem Sekt zugesetzt, wenn Bakterienaktivitäten unterbunden werden sollen. Eine Dosierung nach der Gärung, um speziell den biologischen Säureabbau zu verhindern, ist ebenfalls üblich. Selbst ein Abstoppen eines im biologischen Säureabbau befindlichen Weines ist mit BactiCare möglich.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Zur Unterdrückung unerwünschter mikrobiologischer Aktivitäten von Gram (+)Bakterien in Maische, Most, Wein und Sekt

Behandlungsziel

Durch die Anwendung von BactiCare werden mikrobiologische Aktivitäten von Gram-positiven Bakterien (Milchsäurebakterien) unterbunden. Um möglichst reintonige Weißweine zu erhalten, erfolgt die Dosage bereits in der Maische. Zur Verhinderung des biologischen Säureabbaus nach der alkoholischen Gärung, wird BactiCare direkt nach Ende der Gärung dosiert. Im Rotwein kann BactiCare Farbstoffe ausfällen. Deshalb zunächst diesbezüglich einen Vorversuch durchführen. Auch im Weißwein sollte das Klärungspotential im Vorversuch ermittelt werden. Trübungen und Instabilitäten können nach Anwendung von BactiCare auftreten.

Produkt und Wirkung

BactiCare bewirkt durch den Abbau von Murein, der Stützsubstanz von Gram-positiven Bakterien, daß mikrobiologische Aktivitäten, bis zur beginnenden alkoholischen Gärung verhindert werden. Gerade bei langen Maischestandzeiten ist eine Behandlung mit BactiCare zu empfehlen. Weine, die spontan vergären, beginnen oft verzögert mit der Angärung. Auch hier empfiehlt sich der Einsatz von BactiCare.

Dosage

Wenn mikrobiologische Aktivitäten unterdrückt werden sollen, liegt die Dosage in der Regel bei 25 g/hl. Soll ein im biologischen Säureabbau befindlicher Wein abgestoppt werden, benötigt man 50 g/hl.

Einsatzzweck	Dosage
Unterdrückung von Bakterien beim Trauben-/Maischetransport	25 g/hl
Unterdrückung von Bakterientätigkeit bei Maische, Most und Wein.	25 g/hl
Abstoppen eines im biologischen Säureabbau befindlichen Weißweines	50 g/hl
Verhinderung des biologischen Säureabbaus in Faß und Tank	25 g/hl
Verhinderung des biologischen Säureabbaus während der Versektung	25 g/hl

Anwendung

BactiCare wird zur besseren Verteilung in etwas Most/Wein gelöst und zugegeben. Auch eine Direktanwendung durch Einstreuen ist möglich.

Lagerung

BactiCare gekühlt bei unter 8 °C trocken lagern. Geöffnete Packungen sollten innerhalb von 2 Monaten aufgebraucht sein.