



Killbact®

Ferramenta especificamente formulada, à base de quitosano e de lisozima, para reduzir e controlar as populações de microrganismos, tais como, leveduras, bactérias lácticas e bactérias acéticas.

| | |
|----------|---------------|
| DATA: | 26/07/2021 |
| REVISÃO: | GD/26-07-2021 |



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Formulação: mistura de quitosano (polissacarídeo derivado de quitina de origem fúngica *Aspergillus niger*) e de lisozima (enzima extraída da clara de ovo de galinha, E1105).

Vantagens enológicas: KILLBACT® é um produto de origem natural, derivado de quitosano e de lisozima, substâncias conhecidas pela sua atividade de redução e controlo, da carga microbiana. KILLBACT® é uma ferramenta de gestão das leveduras, bactérias lácticas e bactérias acéticas. Permite evitar os impactos negativos relacionados com microrganismos de alteração, presentes no vinho (redução dos riscos de produção de acidez volátil ou de fenóis).

A utilização de KILLBACT®, pode permitir a limitação das doses de SO₂, adicionadas durante o estágio, com o objetivo de uma vinificação sem sulfitos ou de redução de dose.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

Dose de aplicação recomendada: 7 a 20 g/hl.

Dose máxima autorizada (regulamentação UE): 35 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

KILLBACT® pode utilizar-se em qualquer momento, na fase pós-fermentativa (para utilizações mais precoces, solicitar aconselhamento profissional).

Dissolver KILLBACT® em cerca de 10 vezes o seu peso de água, remexendo continuamente e incorporar no vinho, assegurando uma repartição homogénea. Em função da aplicação, pode recomendar-se uma trasfega, após 15 dias (não sendo necessária uma ressuspensão do produto em estágio).

Não adicionar ácido metatartárico e carboximetilcelulose (CMC), num vinho tratado com KILLBACT® (risco de turbidez devido à lisozima). Não aplicar o produto no mês anterior ao engarrafamento.

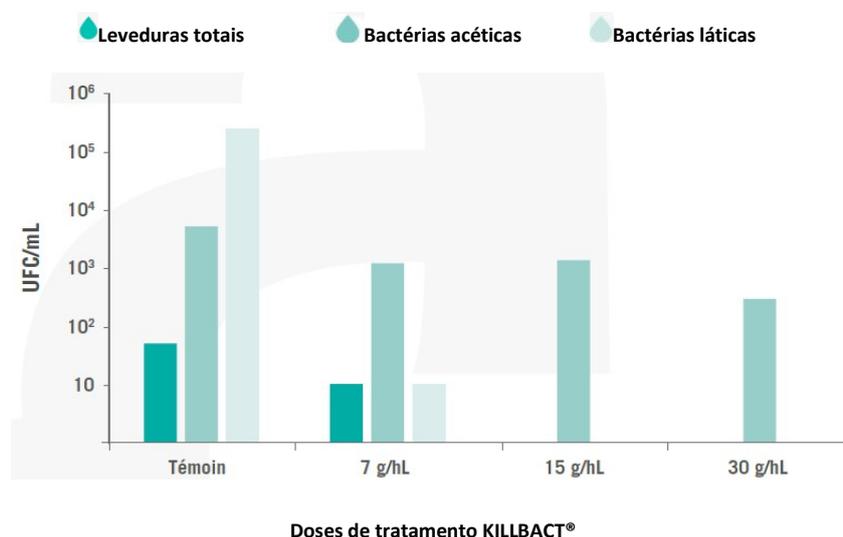
Killbact®

Vinhos brancos: a presença de lisozima residual, provoca uma instabilidade proteica (a quente, turbidez irreversível e a frio, turbidez reversível). É necessário tratar com bentonite (solicitar aconselhamento profissional), para eliminar a lisozima residual, na totalidade. Apenas o teste a quente, é discriminativo, para avaliar a instabilidade proteica.



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 - EFEITO DOSE KILLBACT® SOBRE DIFERENTES POPULAÇÕES DE MICRORGANISMOS
Haut-Médoc, Cabernet-Sauvignon 2018 - Sem SO₄ - T: 65°C - pH: 3,87



ESPECIFICAÇÕES

| FÍSICAS | |
|--------------|---------------------------|
| Aspeto e cor | Pó branco-sujo a castanho |

| MICROBIOLÓGICAS | |
|-----------------------|------------------|
| Salmonelas | Ausência / 25 g |
| Germes totais viáveis | <10 ³ |

| LIMITES | |
|----------|-------------|
| Chumbo | < 1,5 mg/kg |
| Arsénio | < 1 mg/kg |
| Mercúrio | < 0,6 mg/kg |
| Cobre | <30 mg/kg |



Killbact®



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 500 g.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Alergénios - Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém OVOS e produtos derivados;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.