

Biologischer Säureabbau BACTILESS™

Chitosan-basierender Stoff zur Kontrolle des Biologischen Säureabbaus

BACTILESS™ ist ein auf Chitosan basierender, natürlicher Stoff, der zu 100% aus *Aspergillus niger* stammt. Die besondere Produktformulierung hilft die Population von (spontanen) Milchsäurebakterien und unerwünschten Essigsäurebakterien zu reduzieren.

Die spezifischen Vorzüge von BACTILESS:

- GVO frei
- Allergenfrei
- Kontrolle von unerwünschtem Biologischen Säureabbau
- Reduktion von unerwünschten Stoffwechselprodukten
- Alternative zu Lysozym

Anwendung

BACTILESS sollte in Wasser oder Wein gelöst werden, bevor es dem zu behandelnden Gebinde zugegeben wird. Eine direkte Zugabe des trockenen Produktes zum Wein ist nicht zu empfehlen, da es ansonsten zu Bildung von Klumpen führen kann.

Während der Dosage des Ansatzes ist auf eine homogene Verteilung zu achten. Die Kontaktzeit sollte mind. 10 Tage betragen. Anschließend ist ein Abzug und eine Filtration des Weines erforderlich.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge in g/hl
Most	20 - 30
Wein	20 - 50

Die Dosage des Produktes ist von der Kontamination abhängig.

Produkteigenschaften

BACTILESS reduziert stark bzw. hemmt das Wachstum von Bakterienpopulationen. Somit stellt es eine allergen-freie Alternative zu Lysozym dar. Neben der Hemmung der Bakterienaktivität werden auch unerwünschte Stoffwechselprodukte wie biogene Amine oder flüchtige Säure, verursacht durch einen spontanen BSA, reduziert.

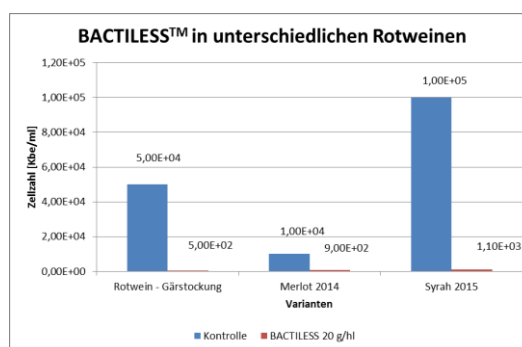


Abb.1: Einsatz von 20 g/hl BACTILESS zur Vermeidung von Biologischem Säureabbau in unterschiedlichen Rotweinen.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Anwendung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem EG-Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell von unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

BACTILESS wird mit äußerster Sorgfalt hergestellt. Es ist kühl (< 25 °C), trocken und geruchsfrei zu lagern. Angebrochene Packungen sollten immer rasch aufgebraucht werden.

Lieferformen

BACTILESS hat die Artikelnummer 93.441 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

0,5 kg PE-Dose

Geprüfte Qualität

BACTILESS wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

BACTILESS™ ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail
unter filtration@eaton.com oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 3.6.4.21
03-2017

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide