

## FICHA TECNICA: **KILLBACT®**

### FORMULACIÓN

Killbact® es una mezcla de quitosano (polisacárido derivado de quitina de origen fúngico *Aspergillus niger*) y de lisozima (enzima extraída de clara de huevo de gallina, E1105).

### CAMPO DE APLICACIÓN

Herramienta de gestión microbiológica del vino: reducción de las poblaciones de microorganismos, tales como bacterias lácticas, bacterias acéticas y levaduras. Killbact® reduce las poblaciones de microorganismos (bacterias lácticas y levaduras) después de la fermentación. Su uso puede limitar las dosis de SO<sub>2</sub> durante la crianza.

### DOSIS RECOMENDADAS

Dosis de empleo recomendada: 7 a 20 g/hL.

**Dosis máxima autorizada (reglamento europeo):** 35g/hL

### MODO DE EMPLEO

Mezcle KillBact® en 10 veces su peso en agua o vino, revolviendo continuamente. Incorporar esta preparación en el vino a tratar y asegurar una buena homogeneización.

Dependiendo de la aplicación, se puede recomendar el trasiego después de 15 días, no es necesario volver a poner en suspensión el producto después del tratamiento.

No añadir ácido metatartárico y goma de celulosa (CMC) a un vino tratado con Killbact® (riesgo de alteraciones en la turbidez debidas a la presencia de lisozima). No utilizar el producto en el plazo de un mes antes de su embotellado.

**Vinos blancos:** La presencia de lisozima residual entraña inestabilidad proteica (en caliente, aparición de trastorno irreversible y en frío, aparición de trastorno reversible). Es necesario tratar con bentonita. (consulte a su enólogo) para eliminar completamente la lisozima residual. Solo la prueba de calor es discriminatória para evaluar la inestabilidad proteica.

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Polvo de color blanco hueso a marrón claro
LIMITES	
Arsénico	< 1 mg/kg
Mercurio	< 0.6 mg/kg

Plomo	< 1.5 mg/kg
Cobre	< 30 mg/kg
MICROBIOLÓGICAS	
Salmonella/25g	Ausencia
Flora total viable	<10 <sup>3</sup>

### CONSERVACIÓN

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y no susceptible de comunicar olores. Respetar DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después su abertura.

### ACONDICIONAMIENTO

Caja de 500 g.



**LAMOTHE - ABIET**

Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

LG/07-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones)..

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)