

# BATTKILL XXL

*Stabilizzante microbiologico a base di chitosano protonato*

## CARATTERISTICHE

---

BattKill XXL è un chitosano protonato in soluzione, per il controllo microbiologico nei mosti e nei vini.

Contrasta lo sviluppo di batteri lattici, di *Brettanomyces* sp. e della microflora indigena riducendo o eliminando il ricorso a SO<sub>2</sub> e lisozima.

Il chitosano presente in BattKill XXL:

- è immediatamente solubile nel mosto o nel vino;
- presenta i gruppi aminici completamente protonati (-NH<sub>3</sub><sup>+</sup>), subito reattivi verso i microorganismi;
- ha densità di carica superficiale estremamente elevata (grazie al grado di deacetilazione e al peso molecolare della materia prima);
- mantiene una parziale efficacia anche in presenza di solidi sospesi o colloidali.

Queste caratteristiche permettono un'azione antimicrobica rapida ed efficace. BattKill XXL reagisce con le cariche negative delle pareti e delle membrane cellulari dei microorganismi, compromettendone la funzionalità e causandone la morte; si ottiene anche la flocculazione e la precipitazione delle cellule, che possono essere facilmente allontanate tramite travaso.

BattKill XXL agisce per contatto, quindi l'efficacia aumenta con rimescolamenti quotidiani e prolungando il tempo del trattamento. Una volta allontanato BattKill XXL, il vino non è più protetto da successivi inquinamenti microbici, bisogna prestare attenzione all'igiene e valutare aggiunte di SO<sub>2</sub> o di BattKill XXL.

I vini trattati con BattKill XXL risultano più limpidi e più facilmente filtrabili, grazie all'azione chiarificante del chitosano.

## APPLICAZIONI

---

BattKill XXL è particolarmente consigliato, in alternativa a SO<sub>2</sub> e lisozima, in diverse fasi.

NEI MOSTI:

- controllo microbiologico durante la stabulazione a freddo e la macerazione pre-fermentativa;
- controllo microbiologico nella fermentazione di mosti poco sani;
- "pulizia" del mosto-vino in caso di arresti di fermentazione;

NEI VINI

- evitare o ritardare la fermentazione malolattica;
- evitare lo sviluppo di batteri lattici nei vini base spumante;
- evitare lo sviluppo di batteri lattici in presa di spuma;
- coadiuvare l'azione della SO<sub>2</sub> per bloccare FML agli esordi (p.e. in vini base e in autoclave).

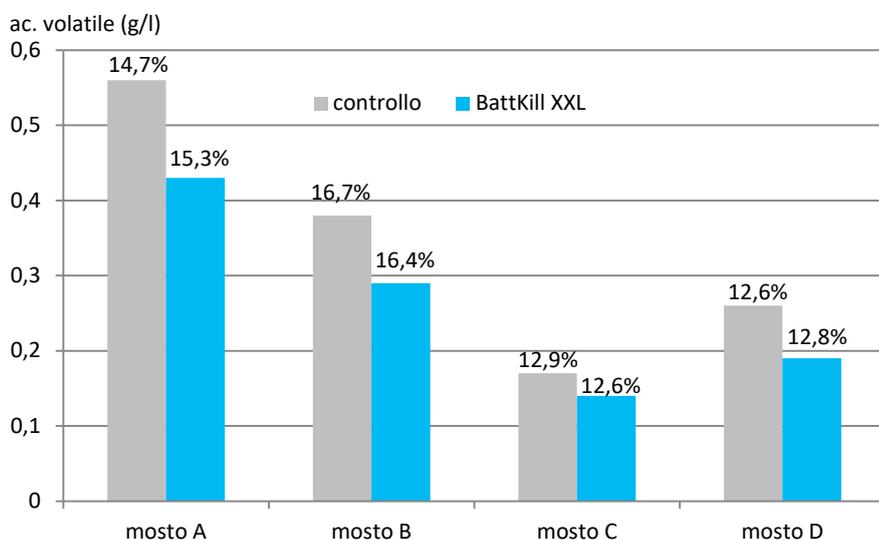
## MODO DI IMPIEGO

Da aggiungere direttamente alla massa da trattare tramite tubo Venturi o pompa dosatrice.  
Prolungare il tempo di contatto assicura la maggiore efficacia.

## ATTENZIONE!

Da aggiungere direttamente alla massa da trattare tramite tubo Venturi o pompa dosatrice.

- Non utilizzare in caso di coinoculo lieviti-batteri.
- Non utilizzare in caso di inoculo con Flavia o Biodiva.
- Usato durante la fermentazione alcolica o la presa di spuma può rallentare la cinetica fermentativa.
- L'efficacia antimicrobica è influenzata dalla torbidità elevata. In questi casi si consiglia di impiegare i dosaggi più elevati.
- Con il travaso si allontana il chitosano insieme alle cellule morte e il vino non è più protetto da successivi inquinamenti microbici. Valutare aggiunte di SO<sub>2</sub> o di ulteriore BattKill XXL.
- Per arrestare FML avviate utilizzare le dosi più alte e coadiuvare l'azione con SO<sub>2</sub>.



*A parità di lievito e di nutrizione, l'impiego di BattKill XXL (230 ml/hl) durante la fermentazione alcolica ha permesso di ottenere vini con ac. volatile sempre inferiore rispetto al controllo. I mosti di partenza presentavano una carica di microflora indigena intorno alle 500.000 cell/ml.*

*(Su ogni colonna è riportata la gradazione alcolica finale)*

## DOSI

160-350 ml/hl. Le dosi più alte per mosti molto torbidi o inquinati e per rallentare FML in corso.

## CONFEZIONI

Taniche da 5 kg e da 25 kg.



**Dal Cin Gildo spa**  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
www.dalcin.com - info@dalcin.com