

BioPREVENTIVE

Tratamiento para el control contra desarrollos microbiológicos indeseados: *brettanomyces*, bacterias acéticas y/o bacterias lácticas

BioPREVENTIVE es un tratamiento basado en Quitosano, desarrollado para la prevención, control y eliminación de desarrollos microbiológicos indeseados en vinos. El quitosano es un material natural que muchos seres vivos han desarrollado como protección frente al ataque de microorganismos diversos. La OIV y la CEE han aprobado el empleo de Quitosano de origen fúngico (*Aspergillus niger*) en el tratamiento de vinos para prevención y eliminación de desarrollos microbiológicos no deseados en los mismos.

BioPREVENTIVE es una preparación de Quitosano para tratamientos de prevención y eliminación de contaminaciones microbiológicas. El producto es altamente efectivo eliminando cualquier contaminación microbiológica, incluidas cepas resistentes a otros tratamientos. **OENOGREEN BioPREVENTIVE** es una nueva herramienta sumamente efectiva con la que el enólogo puede enfrentarse a contaminaciones y desarrollos microbiológicos con amplias garantías de corregirlos y evitar pérdidas de calidad importantes en los vinos. Recomendado como tratamiento preventivo o de mantenimiento para una reducción paulatina de microorganismos no deseados en bodega.

VENTAJAS:

- Nueva herramienta para el enólogo que permite el control de desarrollos microbiológicos indeseados.
- Posibilidad de tratamientos complementarios con el tradicional SO₂ para la prevención del desarrollo de *Brettanomyces*, bacterias acéticas y bacterias lácticas en crianza.
- Alta efectividad en casos en los que el SO₂ no proporciona suficiente protección.

CARACTERÍSTICAS.

El quitosano es un producto natural insoluble en vinos y tiene una actividad antibacteriana conferida por la superficie específica del producto y su dispersión en vino. La dispersión es un aspecto crucial en la actividad antimicrobiológica del quitosano. Otros productos del mercado basados en el uso del quitosano con peor dispersabilidad resultan menos efectivos a la hora de atrapar microorganismos.

Oenogreen BioPREVENTIVE presenta un producto formado por dos componentes A y B) que permite optimizar la efectividad antimicrobiológica del quitosano.

El quitosano además de ser un producto efectivo para la estabilización microbiológica de los vinos también es un producto aprobado para su uso como clarificante por la OIV, lo cual implica que el producto pueda tener efecto clarificante. Este efecto es complementario con la eliminación de Brettanomyces.

DOSIFICACIÓN.

El producto consta de dos componentes, componente A y componente B. Ambos componentes se emplean en relación 1:2 (1 parte de A y 2 partes de B). Los envases se proporcionan en esta misma relación. La dosificación se refiere a la suma de los componentes.

Dosis máxima permitida: 12 gr/hL total (4 gr/hL componente A + 8 gr/hL componente B)

Dosificaciones típicas: 6 gr/hL total (2 gr/hL componente A + 4 gr/hL componente B)

PREPARACIÓN Y EMPLEO.

Se recomienda su aplicación en depósitos de vino. El producto consta de dos componentes, componente A y componente B. Para obtener una máxima eficiencia en los resultados de eliminación de contaminaciones microbiológicas es necesario seguir una serie de pasos:

- **FASE 1.** Añadir 1 parte de componente A en 20 partes de agua (o vino) y agitar hasta obtener una dispersión sin grumos. Añadir 2 partes de componente B sobre la anterior dispersión homogénea realizada. Agitar hasta obtener una dispersión de consistencia siruposa.
- **FASE 2.** Poner el depósito a tratar en movimiento mediante hélices, stripping de nitrógeno, Venturi o remontado y añadir el producto dispersado preparado anteriormente en la fase 1.
- **FASE 3.** Agitar y mantener en movimiento el depósito un mínimo de 30 minutos y en su caso dependiendo del volumen del depósito, el tiempo necesario para mover convenientemente el depósito:

Depósito < 50.000 litros (1 hora)

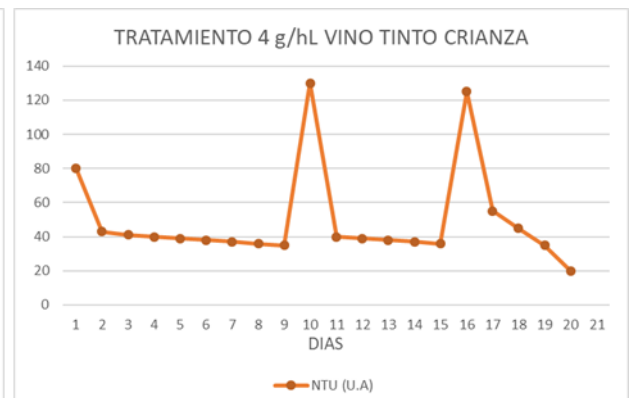
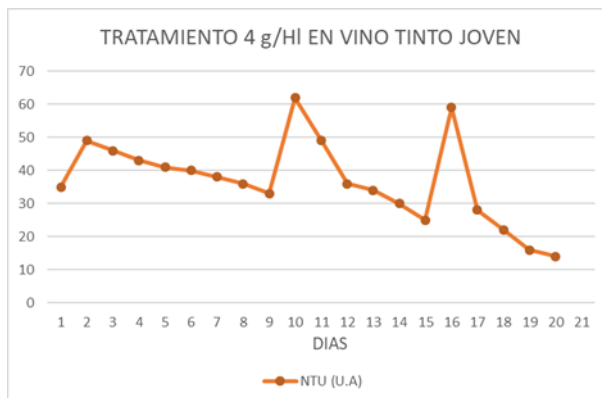
Depósito 50.000 a 100.000 litros (2 horas)

Depósito >100.000 (5 horas)

- **FASE 4.** Dejar reposar durante 2 o 3 días.
- **FASE 5.** Volver a mover el depósito 30 min (o el tiempo correspondiente) cada 2-3 días durante la primera semana. Comprobar la evolución microbiológica del vino.
- **FASE 6.** En caso de no obtener cultivo microbiológico negativo a la semana, seguir moviendo el líquido 30 minutos (o el tiempo correspondiente al volumen) durante la segunda semana del tratamiento, cada dos o tres días. Comprobar la evolución microbiológica del vino.
- **FASE 7.** Si hemos obtenido el control microbiológico esperado, dejar decantar durante la 3ª semana y filtrar (más recomendable) o trasegar según convenga.

Es recomendable que los vinos tratados con este producto al final de su proceso de elaboración en bodega, sean tratados para estabilización proteica con productos de carga negativa: Bentonita o sílica gel, ya que el quitosano es un estabilizador de carga positiva.

Efecto de la dispersión del producto (ADICIÓN + 2 DISPERSIONES):



Las NTU del vino dan idea de la dispersión de material de la muestra. Cuanta mayor estabilidad presenta el preparado en vinos, mayores NTU y mayor actividad presentará el producto. El preparado está especialmente diseñado para mayor estabilidad (dispersabilidad) que otros productos del mercado, lo que le confiere una mayor eficacia. Las dispersiones u homogeneizaciones realizadas en intervalos superiores a 2 días, entre dispersión y dispersión, incrementan la actividad del producto.

PRESENTACIÓN Y ASPECTO FÍSICO.

El producto se presenta como 2 componentes: componente A y componente B. Cada uno de los componentes se presenta en packs de 3 kilogramos (1 kg de componente A y 2 Kg de componente B).

CONSERVACIÓN.

Mantener en lugar fresco y cerrado.

El producto puede ser almacenado en su paquete original al menos 24 meses sin perder ninguna de sus cualidades.

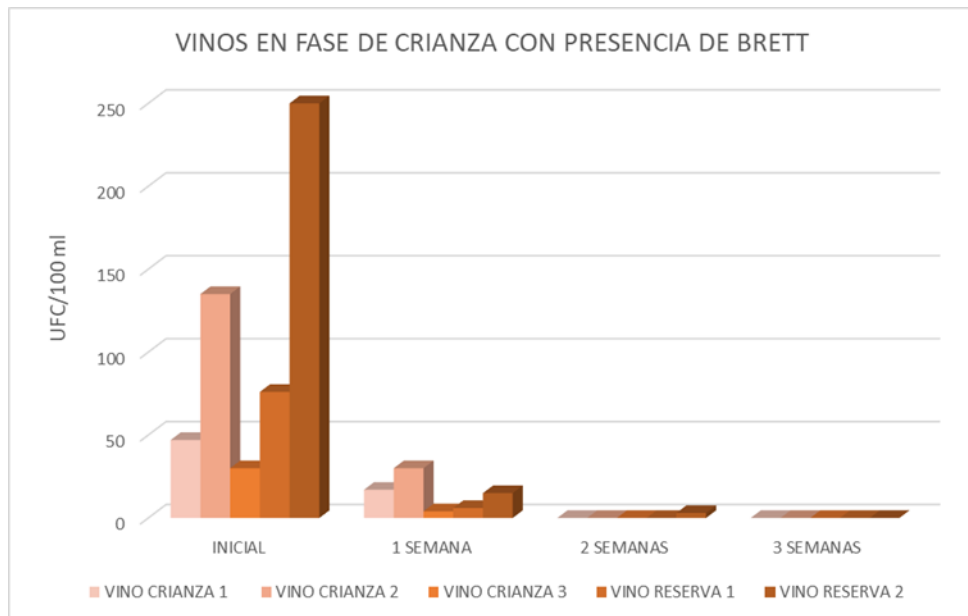
29 de agosto 2023



REGISTRO: R.G.S.A: 31.002865/LO, Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 934/2019

RESULTADOS DE ENSAYO.

Resultado de tratamientos en vinos monovarietales (tempranillo) en los que se había detectado previamente presencia de *Brettanomyces*. El tratamiento de elección fueron 6 g/hL de **BioPREVENTIVE**:



Resultado de tratamientos en vinos en los que se había detectado previamente desarrollos de bacterias lácticas en fase de crianza (productoras de ácido isovalérico y aromas a cuadra). El tratamiento de elección fueron 4 g/hL de **BioPREVENTIVE**:

