

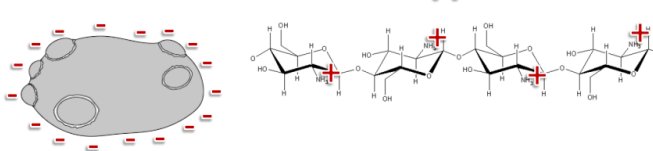


“CÓMO GARANTIZAR LA ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA Y PREVENIR DEFECTOS AROMÁTICOS”



BATT KILL es quitosano en miniTubes™, muy eficaz por su alta pureza, para el control preventivo microbiológico en los vinos pues inhibe el desarrollo de bacterias lácticas y de *Brettanomyces sp.*, permitiendo reducir o eliminar el uso de SO₂ y lisozima.

A pH del vino (ácido):
El quitosano tiene carga (+)
Los microorganismos tienen carga (-)



Se une con la pared celular de los m.o.

- Mal funcionamiento de la célula
- Precipitación del complejo de quitosano - célula

BRETT KILL es un producto con alta concentración en quitosano cercano al 70% en su composición, pero en este caso por su enérgica acción **es curativo**.

El proceso de pre-activación del quitosano presente en BrettKill garantiza la inmediata solubilidad en el vino y la elevada densidad de las cargas positivas (alta desacetilación). Estas características permiten una acción antimicrobiana, en particular contra *Brettanomyces*, rápida y eficaz.

Y en el caso de tener etilfenoles,
¿qué hago?



CARB—OFF, carbón enológico en miniTubes™, para eliminar defectos y aromas no deseados, como geosmina o tipo fármaco, establo o sudor, es decir, también los fenoles volátiles producidos por *Brettanomyces sp.* que pueden aparecer en contaminaciones microbiológicas.

¿ERES CLIENTE? ¡SOLICITA TU PRECIO ESPECIAL VENDIMIA 2025!

¿NO ERES CLIENTE TODAVÍA? ¡BENEFÍCIATE DE NUESTRA CAMPAÑA DE PRECIOS ESPECIALES!

Información, recomendaciones particulares sobre tu caso concreto, ponte en contacto con nosotros:

clientes@fusionvinica.com, itziar.lopez@fusionvinica.com