



CHITOCCEL

.....

Coadyuvante absorbente a base de quitosano

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Chitocel es un producto a base de quitosano, polisacárido natural de origen fúngico (*Aspergillus niger*) que permite reducir y en algunos casos eliminar la carga microbiana indeseable en el vino; activo contra bacterias acéticas, lácticas, levaduras en general y *Brettanomyces*.

El quitosano actúa degradando la pared celular de las levaduras y cualquier bacteria presente en el medio, causando su muerte. Por lo tanto, desempeña un papel importante en la prevención y el tratamiento de la contaminación causada por bacterias lácticas, facilitando el trabajo en la bodega; tiene una acción inhibitoria contra las bacterias acéticas, ayudando a obtener vinos con bajos niveles de acidez volátil.

Los vinos obtenidos después de la adición de **Chitocel** son, por lo tanto, limpios en nariz y libres de desviaciones olfativas de origen bacteriano.

Chitocel es ampliamente utilizado en los vinos para afinado con madera; la porosidad de este material es un lugar ideal para el desarrollo y el crecimiento de microorganismos, en particular de *Brettanomyces*, que, aunque presentes en pequeñas cantidades, pueden a medio-largo plazo originar acidez volátil y a menudo aparición de olores desagradables.

Chitocel debido a su acción antimicrobiana, resulta ser una excelente alternativa al SO₂ y permite obtener vinos estables desde el punto de vista microbiológico y en línea con las necesidades del mercado, que en los últimos años demanda productos con valores de sulfitos cada vez más bajos. En vinos con azúcar residual, donde el SO₂ tiende a combinarse en tiempos muy rápidos respecto con lo que sucede en los vinos secos, actúa sinérgicamente.

Chitocel tiene la gran ventaja de no pertenecer a la familia de los alérgenos como otros productos similares que, entre otros, realizan actividad antimicrobiana solo contra algunas familias de bacterias y pueden contribuir a aumentar la inestabilidad proteica.

El empleo de **Chitocel** permite también reducir el contenido de metales pesados como hierro, plomo, cadmio y cobre, evitando así las quebras ferricas y las quebras cúpricas, reduciendo también contaminantes como la ocratoxina A gracias a la sinergia con las paredes celulares de levadura.

Pruebas prácticas del empleo de Chitocel

Desarrollo analítico

Un vino fuertemente contaminado por *Brettanomyces* se utiliza para evaluar la efectividad del quitosano.

Chitocel Dosificación: 5 g/hL.

Tiempo de contacto: diez días a 25°C, con agitación diaria.

Método de análisis: filtración estéril sobre membrana de acetato de celulosa con porosidad de 0,2 µm.

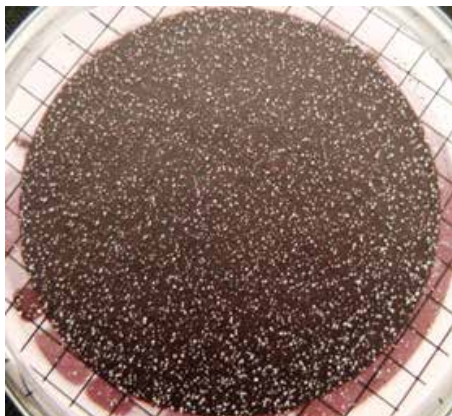
Incubación a 30°C durante 3 días en un medio específico para el recuento de *Brettanomyces*.

Risultados:

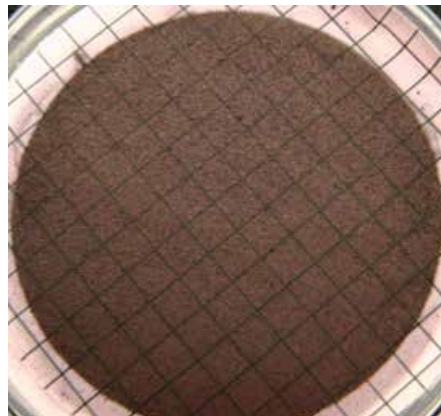
	UFC/L
Vino TQ	>3x10 ³
Chitocel 5 g/hL	Ningún desarrollo



CHITOCCEL



Muestra testigo



Muestra con 5 g/hL de **Chitoccel**

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quitosano derivado de *Aspergillus niger*, cortezas de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

En mostos o en vinos pre o post fermentación alcohólica o maloláctica, según necesidades.
De 3 a 30 g/hL según el caso.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto o en el vino y adicionarlo a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 250 g netos en caja de 500 g.

