



CHITOCCEL

.....

Coadiuvante adsorbente a base di chitosano

.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Chitocel è un prodotto a base di chitosano, polisaccaride naturale di origine fungina (*Aspergillus niger*) che permette di ridurre ed in certi casi eliminare la carica microbica indesiderata nel vino; attivo contro batteri acetici, lattici, lieviti in generale e *Brettanomyces*.

Il chitosano agisce degradando la parete cellulare dei lieviti e dei batteri eventualmente presenti nel mezzo, provocandone la morte. Svolge così un ruolo importante nella prevenzione e nella cura di contaminazioni dovute ai batteri lattici, facilitando il lavoro in cantina; ha un'azione inibente nei confronti dei batteri acetici aiutando ad ottenere vini con bassi tenori in acidità volatile.

I vini ottenuti dopo l'aggiunta di **Chitocel** risultano, quindi, puliti al naso ed esenti da deviazioni olfattive di origine batterica.

Chitocel trova largo impiego nei vini da affinare in legno; la porosità di questo materiale rappresenta un luogo ideale per lo sviluppo e la crescita di microrganismi, in particolare del *Brettanomyces*, che seppur presenti in piccole quantità possono nel medio-lungo periodo dare origine ad innalzamenti di acidità volatile e spesso alla comparsa di odori sgradevoli.

Chitocel per la sua azione antimicrobica risulta essere un'ottima alternativa alla SO₂ e permette di ottenere vini stabili da un punto di vista microbiologico e in linea con le esigenze del mercato, che negli ultimi anni vuole prodotti con valori di solfiti sempre più bassi. Nei vini con residuo zuccherino, dove la SO₂ tende a combinarsi in tempi più rapidi rispetto a quello che avviene nei vini secchi, agisce in sinergia con questo additivo.

Chitocel ha il grande vantaggio di non appartenere alla famiglia degli allergeni come altri prodotti simili che esplicano, tra l'altro, attività antimicrobica solo su alcune famiglie di batteri e possono contribuire ad aumentare l'instabilità proteica.

L'utilizzo di **Chitocel** permette anche di ridurre il tenore di metalli pesanti come ferro, piombo, cadmio, rame prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica e di ridurre eventuali contaminanti come l'ocratossina A grazie alla sinergia con le scorze di lievito.

Prove pratiche di utilizzo di Chitocel

Percorso analitico

Un vino fortemente contaminato da *Brettanomyces* viene utilizzato per valutare l'efficacia di chitosano.

Chitocel dosaggio: 5 g/hL.

Tempo di contatto: dieci giorni a 25°C, con agitazione giornaliera.

Metodologia di analisi: filtrazione sterile su membrana in acetato di cellulosa con porosità 0.2 µm.

Incubazione a 30°C per 3 giorni su terreno specifico per la conta di *Brettanomyces*.

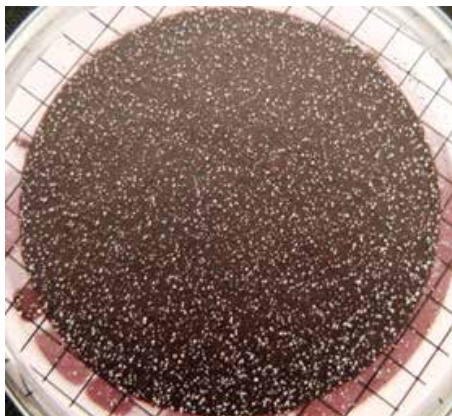
Risultati:

	UFC/L
Vino TQ	>3x10 ³
Chitocel 5 g/hL	Nessun sviluppo

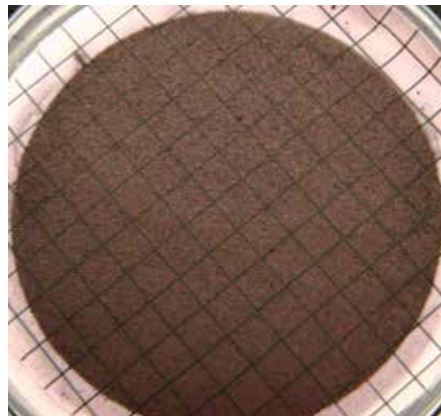




CHITOCCEL



Campione talquale



Campione con 5 g/hl di **Chitoccel**

→ **COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Chitosano derivato da *Aspergillus niger*, scorze di lieviti.

→ **DOSI D'IMPIEGO**

Nei mosti o nei vini pre o post fermentazione alcolica o malolattica, a seconda delle esigenze. Da 3 a 30 g/hL a seconda dei casi.

→ **MODALITÀ D'USO**

Sciogliere la dose in mosto o in vino e aggiungerla alla massa in rimontaggio.

→ **CONSERVAZIONE E CONFEZIONI**

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 250 netti in scatole da g 500.

