



# CHITOCCEL

.....

Coadjuvante adsorvente à base de quitosano

.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Chitocel** é um produto à base de quitosano, polissacárido natural de origem fúngica (*Aspergillus niger*) que permite reduzir, e em certos casos, eliminar a carga microbiana indesejada no vinho. É ativo sobre bactérias lácticas, leveduras em geral e *Brettanomyces*.

O quitosano atua através da degradação da parede celular das leveduras e das bactérias eventualmente presentes no meio, provocando-lhe a morte. Exerce assim uma importante função na prevenção e no tratamento de contaminações devidas às bactérias lácticas, facilitando o trabalho na adega. Possui ação inibidora sobre bactérias acéticas, ajudando a obter vinhos com baixos teores em acidez volátil.

Os vinhos obtidos após a adição de **Chitocel** resultam por isso mais limpos ao olfato e isentos de desvios olfativos de origem bacteriana.

**Chitocel** pode ser amplamente adicionado nos vinhos a estagiar em madeira. A porosidade deste material é um local ideal para o desenvolvimento e crescimento de microrganismos, em particular de *Brettanomyces* que, embora presentes em pequenas quantidades, a médio e longo prazo podem dar origem de aumentos de acidez volátil e muitas vezes ao aparecimento de odores desagradáveis.

**Chitocel** devido à sua ação antimicrobiana é uma excelente alternativa ao SO<sub>2</sub>. Permite obter vinhos estáveis do ponto de vista microbiológico e em linha com as atuais exigências do mercado que está a exigir produtos com valores de sulfitos sempre mais baixos. Nos vinhos com açúcar residual, onde o SO<sub>2</sub> tende a combinar-se em tempos mais breves que nos vinhos secos, atua em sinergia com esse aditivo. A grande vantagem de **Chitocel** é o facto de não pertencer à família dos alergénios como os demais produtos similares os quais exercem, entre outras, atividade antimicrobiana sobre somente algumas famílias de bactérias e podem contribuir para o aumento da instabilidade proteica.

A utilização de **Chitocel** permite ainda reduzir o teor de metais pesados como ferro, chumbo, cádmio, cobre prevenindo as casses férrica e cúprica e reduzir eventuais contaminantes como a ocratoxina A graças à sinergia com os preparados de paredes celulares de levedura.

### Ensaio prático de utilização de Chitocel

#### Ensaio analítico

Um vinho fortemente contaminado por *Brettanomyces* foi utilizado para avaliar a eficácia de **Chitocel**, na dose 5 g/hL.

Tempo de contato: dez dias a 25°C, com agitação diária.

Metodologia de análise: filtração esterilizante com membrana em acetato de celulose com porosidade 0.2 µm. Incubação a 30°C durante 3 dias em meio de cultura específico para contagem de *Brettanomyces*.

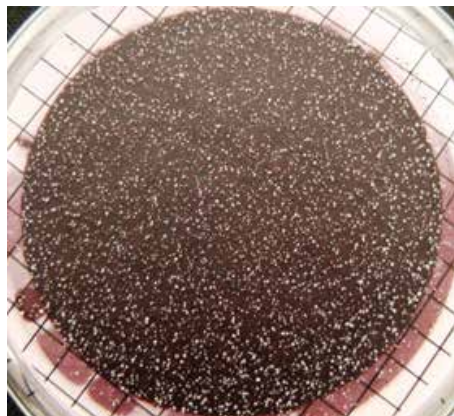
Resultados:

	UFC/L
Vinho Tal e qual	>3x10 <sup>3</sup>
<b>Chitocel</b> 5 g/hL	Nenhum desenvolvimento

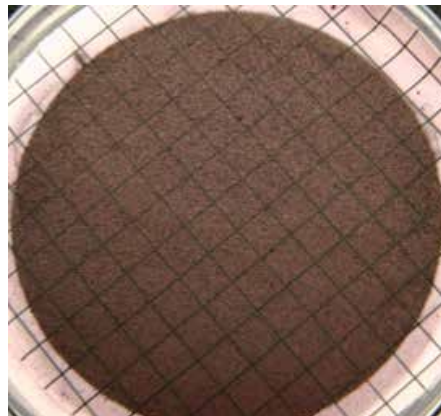




## CHITOCEL



Amostra tal e qual



Amostra tratada com 5 g/hl de **Chitocel**

### → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quitosano derivado de *Aspergillus niger*, paredes celulares de leveduras.

### → DOSES RECOMENDADAS

Em mostos e vinhos, em pré ou pós fermentação alcoólica ou maloláctica: de 3 a 30 g/hL consoante os casos.

### → MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em vinho e adicionar à massa em remontagem.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e calor.

Pacotes de 250 g em caixas com 500 g (2 x 250 g).

