



CHITOCCEL Must

Trattamento specifico stabilizzante e correttore di difetti per la vinificazione in bianco



→ DESCRIZIONE TECNICA

Chitocel Must è un prodotto a base di chitosano, tannini gallici e proantocianidinici, scorze e autolisati di lievito con glutazione naturalmente presente. Il chitosano è un polisaccaride naturale di origine fungina (*Aspergillus niger*), che permette di ridurre ed in certi casi eliminare la carica microbica indesiderata; attivo contro batteri acetici, lattici, lieviti in generale e *Brettanomyces*. 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.

Chitocel Must trova la sua applicazione nella vinificazione in Bianco. Il Chitosano e il tannino di Galla lavorano di concerto e esplicano in maniera congiunta la stessa azione della SO₂. **Chitocel Must** 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 Must, presenta nella sua complessa composizione la presenza di Glutazione, proveniente dai derivati di lievito, che aiuta l'azione antiossidante del prodotto.

Chitocel Must può inoltre contribuire alla riduzione del 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 grazie alla sinergia con le scorze di lievito ed ai tannini.

Chitocel Must può esplicare un'azione chiarificante grazie alla contemporanea e sinergica presenza di chitosano e tannini, contrastando anche la instabilità proteica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Chitosano derivato da *Aspergillus niger*, scorze di lieviti, autolisati di lieviti, tannini gallici e proantocianidinici di Acacia.

→ DOSI D'IMPIEGO

Nei mosti, principalmente pre-fermentazione alcolica. Da 15 a 40 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 1 kg netti in scatole da 15 kg.

