



CHITOCCEL MUST

Tratamiento estabilizante y corrector de defectos, específico para la vinificación en blanco



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Chitocel Must es un producto a base de quitosano, taninos gálicos y proantocianídicos Y paredes celulares de levadura. El quitosano es un polisacárido natural de origen fúngico (*Aspergillus niger*), que permite reducir y en algunos casos eliminar la carga microbiana no deseada; activo contra bacterias acéticas, lácticas, levaduras en general y *Brettanomyces*. Actúa degradando la pared celular de las levaduras y de las bacterias eventualmente presentes en el medio, provocando su muerte. Por ello, juega un papel importante en la prevención y tratamiento de la contaminación debida a las bacterias lácticas, facilitando el trabajo en la bodega; tiene una acción inhibitoria frente a las bacterias acéticas, ayudando a obtener vinos con bajos niveles de acidez volátil.

Chitocel Must encuentra su aplicación en la vinificación en blanco. El quitosano y el tanino de agalla trabajan conjuntamente y realizan la misma acción que el SO₂. **Chitocel Must** por su acción antimicrobiana es una excelente alternativa al SO₂ y permite obtener vinos estables desde el punto de vista microbiológico y en línea con las exigencias del mercado, que en los últimos años quiere productos con valores de sulfitos cada vez más bajos. En vinos con azúcar residual, donde el SO₂ tiende a combinarse más rápidamente que en los vinos secos, actúa en sinergia con este aditivo.

Chitocel Must, presenta en su compleja composición la presencia de Glutatiión, procedente de los derivados de levadura, que favorece la acción antioxidante del producto. **Chitocel Must** también puede contribuir a la reducción del contenido de metales pesados como hierro, plomo, cadmio, cobre evitando así las quiebras férricas y cúpricas, y reducir eventuales contaminantes como la ocratoxina gracias a la sinergia con las paredes celulares de levadura y los taninos. **Chitocel Must** puede ejercer una acción clarificante gracias a la presencia simultánea y sinérgica de quitosano y taninos, contrarrestando también la inestabilidad proteica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quitosano derivado de *Aspergillus niger*, paredes celulares de levadura, autolisado de levadura y taninos gálicos y proantocianídicos de acacia.

→ DOSIS DE EMPLEO

En mostos, principalmente en pre-fermentación alcohólica. De 15 a 40 g/hL dependiendo de los casos.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto y añadirla 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 1 kg neto.

