



CHITOCCEL Must

Spezielle Behandlung zur Stabilisierung und Fehlerkorrektur für die Weißweinbereitung



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Chitocel Must ist ein Produkt auf Basis von Chitosan, Gallotanninen und Proanthocyanidinen, Hefeschalen und Hefeautolysaten mit natürlich vorkommendem Glutathion.

Chitosan ist ein natürliches Polysaccharid pilzlichen Ursprungs (*Aspergillus niger*), das es erlaubt, die unerwünschte mikrobielle Belastung zu reduzieren und in einigen Fällen zu beseitigen; wirksam gegen Essig- und Milchsäurebakterien, Hefen und *Brettanomyces*. Es wirkt, indem es die Zellwand von Hefen und allen im Medium vorhandenen Bakterien abbaut und so deren Absterben verursacht. Es spielt somit eine wichtige Rolle bei der Vorbeugung und Behandlung von Verunreinigungen durch Milchsäurebakterien und erleichtert die Arbeit im Weinkeller; es hat eine hemmende Wirkung gegen Essigbakterien und trägt dazu bei, Weine mit niedrigem Gehalt an flüchtiger Säure zu erhalten.

Chitocel Must findet Anwendung in der Weißweinbereitung. Chitosan und Gallotannin arbeiten zusammen und führen gemeinsam die gleiche Wirkung wie SO₂ aus.

Chitocel Must ist dank seiner antimikrobiellen Wirkung eine ausgezeichnete Alternative zu SO₂ und ermöglicht es, Weine zu erhalten, die mikrobiologisch stabil sind und den Anforderungen des Marktes entsprechen, der in den letzten Jahren Produkte mit immer niedrigeren Sulfitwerten wünscht. Bei Weinen mit Restzucker, bei denen SO₂ dazu neigt, sich schneller zu verbinden, als dies bei trockenen Weinen der Fall ist, wirkt es synergetisch mit diesem Zusatzstoff.

Chitocel Must hat eine komplexe Zusammensetzung und enthält Glutathion, das aus Hefederivaten stammt und die antioxidative Wirkung des Produkts unterstützt.

Chitocel Must kann auch zur Reduzierung des Gehalts an Schwermetallen wie Eisen, Blei, Cadmium, Kupfer beitragen, wodurch die Eisen- und Kupfertrübung verhindert und mögliche Verunreinigungen wie Ochratoxin dank der Synergie mit Hefeschalen und Tanninen reduziert werden.

Chitocel Must kann dank der gleichzeitigen und synergetischen Anwesenheit von Chitosan und Tanninen eine klärende Wirkung ausüben und auch der Proteininstabilität entgegenwirken.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Chitosan aus *Aspergillus niger*, Heferinden, Hefeautolysate, Gallotannine und Proanthocyanidine aus Akazien.

→ DOSIERUNG

Bei Mosten, hauptsächlich Vorgärung. Von 15 bis 40 g/hl je nach Bedarf.

→ ANWENDUNG

Lösen Sie die Dosis im Most auf und fügen Sie sie der Masse bei der Remontage hinzu.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken sowie vor Licht und direkter Wärmeeinwirkung geschützt lagern.

