



CHITOCCEL Must

Traitement stabilisant spécifique et correcteur des défauts pour vinifications en blanc



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Chitocel Must est un produit à base de chitosan, de tanins galliques et proanthocyanidiques, d'écorces de levures possédant naturellement de glutathion.

Le chitosan est un polysaccharide naturel d'origine fongique (*Aspergillus niger*), qui permet de réduire, voire d'éliminer la charge microbienne indésirable ; actif contre les bactéries acétiques et lactiques, les levures en général et les Brettanomyces. Il agit en dégradant la paroi cellulaire des levures et des bactéries éventuellement présentes dans le milieu, provoquant leur mort. Il joue donc un rôle important dans la prévention et le traitement des contaminations dues aux bactéries lactiques, facilitant le travail en cave ; il a une action inhibitrice sur les bactéries acétiques, obtenant ainsi des vins à faible teneur en acidité volatile.

Chitocel Must trouve toute sa place dans l'élaboration des vins blancs. La combinaison chitosan et tanins galliques exerce de manière conjointe la même action que celle du SO₂. **Chitocel Must**, grâce à son action antimicrobienne, se révèle être une excellente alternative au SO₂ et permet d'obtenir des vins stables d'un point de vue microbiologique et conformes aux exigences du marché qui, ces dernières années, souhaite des produits avec des valeurs de sulfites de plus en plus faibles. Dans les vins à sucre résiduel, où le SO₂ a tendance à se combiner plus rapidement que dans les vins secs, il agit en synergie avec cet additif. Sa composition complexe de par la présence de glutathion issu des dérivés de levures, **Chitocel Must** favorise l'action antioxydante du produit.

Chitocel Must peut également contribuer à la réduction des teneurs en métaux lourds tels que le fer, le plomb, le cadmium, le cuivre, prévenant ainsi la casse ferrique et cuivrique et grâce à la synergie des parois cellulaires des levures et les tanins réduit les éventuels contaminants tels que l'Ochratoxine.

Chitocel Must peut exercer une action clarifiante grâce à la présence simultanée et synergique de chitosan et de tanins, en luttant également contre l'instabilité des protéines.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Chitosan dérivé d'*Aspergillus niger*, écorces de levures, autolysats de levures, Tanins galliques et proanthocyanidiques d'acacia

→ DOSES D'EMPLOI

Dans les moûts et principalement en macération, de 15 à 40 g/hL selon les cas

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans le moût et l'ajouter à la masse au cours d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la chaleur.

Paquet de 1 kg en carton de 5 kg

