



# CHITOCCEL Must

Speciális stabilizáló és hibajavító kezelés fehérbor készítéséhez



## → LEÍRÁS

**Chitocel Must** egy kitozán, galla és proantocianidin tannin, élesztő sejtfa és természetes módon jelenlévő glutation alapú termék. A kitozán egy természetes gomba eredetű poliszacharid (*Aspergillus niger*), amely lehetővé teszi a nemkívánatos mikrobiális terhelés csökkentését és egyes esetekben annak megszüntetését; aktív az ecetsav baktériumok, a tejsavbaktériumok, általában az élesztőgombák és a *Brettanomyces* ellen. Lebontja az élesztőgombák és a táptalajban lévő baktériumok sejtfaát, ezáltal elpusztítja őket. Így fontos szerepet játszik a tejsavbaktériumok okozta szennyezés megelőzésében és kezelésében, megkönnyítve a pincében végzett munkát; gátló hatású az ecetsav baktériumok ellen, elősegítve az alacsony illó savtartalommal rendelkező borok előállítását.

**Chitocel Must** fehérborok készítéséhez használandó. A kitozán és a galla közösen működnek és együtt hajtják végre ugyanazt a műveletet, mint a  $SO_2$ . Antimikrobiális hatásának köszönhetően a **Chitocel Must** kiváló alternatíva a  $SO_2$  helyett és olyan borok előállítását teszi lehetővé, amelyek mikrobiológiai szempontból stabilak és megfelelnek a piac igényeinek, amely az utóbbi években egyre alacsonyabb szulfitértékű termékeket szeretne. A maradék cukortartalmú borokban, ahol az  $SO_2$  hajlamos gyorsabban kialakulni, mint a száraz borokban, szinergiában hat ezzel az adalékkal. **Chitocel Must** összetételében található glutation, amely az élesztő származékaiból ered, elősegíti a termék antioxidáns hatását.

**Chitocel Must** hozzájárulhat a nehézfém tartalom csökkentéséhez, mint a vas, az ólom, a kadmium és a réz, ezáltal megelőzve kicsapódásukat, valamint az élesztő sejtfaallal és a tanninokkal való szinergiának köszönhetően csökkentheti az esetleges szennyeződések is, például az Ochratoxint.

**Chitocel Must** a kitozán és a tannin egyidejű és szinergikus jelenlétének köszönhetően derítő hatást fejthet ki, ellensúlyozva a fehérje instabilitását is.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

*Aspergillus niger*-ből származó kitozán, akác galla és proantocianidin tannin, élesztő sejtfa.

## → ADAGOLÁS

Mustokhoz, főleg alkoholos előerjesztéskor. 15-40 g/hL esettől függően.

## → ALKALMAZÁS

Oldja fel az adagot mustban és adja a kezelendő termékhez kevertetéskor.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 1 kg-os csomagok.

