



Chitocel Red

Traitement stabilisant spécifique et correcteur des défauts pour vinifications en rouge



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Chitocel Red est un produit à base de chitosan, de tanins proanthocyanidiques et d'écorces de levure. 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 Red trouve toute sa place dans l'élaboration des vins rouges. La combinaison chitosan et tanins proanthocyanidiques exerce de manière conjointe la même action que celle du SO₂.

Chitocel Red, 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. **Chitocel Red** 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 Red 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

Écorces de levures, chitosan derived from *Aspergillus niger*, Tanins proanthocyanidiques d'Acacia et de Quebracho.

→ DOSES D'EMPLOI

Dans les moûts et principalement en macération, de 15 à 60 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.

→ STORAGE AND PACKAGING

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.

