



# CHITOCCEL Red

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



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Chitocel Red** es un producto a base de quitosano, taninos 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 Red** encuentra su aplicación en la vinificación en tinto. El quitosano y la proantocianidina trabajan conjuntamente y realizan la misma acción que el SO<sub>2</sub>. **Chitocel Red** por su acción antimicrobiana es una excelente alternativa al SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> tiende a combinarse más rápidamente que en los vinos secos, actúa en sinergia con este aditivo. **Chitocel Red** también puede contribuir a la reducción del contenido de metales pesados como hierro, plomo, cadmio, cobre evitando así las quebras férricas y reducir eventuales contaminantes como la ocratoxina gracias a la sinergia con las paredes celulares de levadura y los taninos. **Chitocel Red** 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

Paredes celulares de levaduras, quitosano derivado de *Aspergillus niger*, taninos proantocianidínicos de acacia y quebracho.

## → DOSIS DE EMPLEO

En mostos, principalmente en maceración. De 15 a 60 g/hL dependiendo de los casos.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto o vino 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 en cajas de 5 kg.

