



CHITO-F

.....
 Spezifische Behandlung auf Basis von Fumarsäure und Chitosan

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Chito-F ist ein Produkt, bei dem die Synergie der Komponenten eine antimikrobielle, bakterizide und bakteriostatische, klärende und stabilisierende Wirkung entfaltet.

Chito-F ist ein Produkt auf der Basis von Fumarsäure (E297) und önologischem Chitosan, das es ermöglicht, die unerwünschte bakterielle mikrobielle Belastung im Wein zu reduzieren und in einigen Fällen zu beseitigen; in erster Linie aktiv gegen Milchsäurebakterien, hilft es auch, die Belastung durch Essigsäurebakterien und Brettanomyces zu bekämpfen und zu verringern. Während Chitosan wirkt, indem es die Zellwand von Hefen und allen im Medium vorhandenen Bakterien abbaut und deren Tod verursacht, wirkt Fumarsäure, indem es DNA und Proteine denaturiert und die Membran durchdringt.

Chito-F spielt somit eine wichtige Rolle bei der Vorbeugung und Behandlung von Kontaminationen durch Milchsäurebakterien und erleichtert die Arbeit im Keller; es ermöglicht die Konservierung von Apfelsäure sowie die Gewinnung von Weinen mit weniger biogenen Aminen. Gesundheit und Nachhaltigkeit sind das Ergebnis seiner Verwendung, wo es dank der starken antimikrobiellen Wirkung, die sich aus der Synergie seiner Inhaltsstoffe ergibt, die Verwendung geringerer Mengen an SO2 ermöglicht und gleichzeitig die Weine schützt und eine gültige Alternative zu Lysozym darstellt. Chito-F interagiert außerdem nicht mit der färbenden Materie.

Die nach Zugabe von Chito-F gewonnenen Weine sind sauber in der Nase und frei von geruchsbedingten Abweichungen bakteriellen Ursprungs sowie eine natürliche Frische, die durch die Säurekomponente und durch die Konservierung von Apfelsäure gegeben ist.

Chito-F wird häufig in Weinen verwendet, die in Holz ausgebaut werden; in Rot-, Weiß- und Roséweinen. Die Wirkung von Chito-F dauert im Laufe der Zeit, über 60 Tage nach der Anwendung. Es ist ratsam, die mikrobielle Population für längere Lagerzeiten immer durch die Verwendung von Danmil-Filterschichten und -kartuschen zu reduzieren.

PRAKTISCHE TESTS MIT CHITO-F

Analytischer Pfad

Eine Reihe von Weinen, die mit Milchsäurebakterien kontaminiert sind, wird verwendet, um die Wirksamkeit von Chito-F in verschiedenen Dosierungen zu bewerten.

Analysemethoden:

Mikrobiologische Analyse: Sterilfiltration auf einer Celluloseacetatmembran mit einer Porosität von 0,2 µm. Inkubation bei 30° C für 7 Tage, bei Anaerobiose auf einem spezifischen Medium für die Anzahl der Milchsäurebakterien (MRS)..

Chemische Analyse: spektralphotometrische Analyse der Menge an Apfel- und Milchsäure nach Gebrauch.





CHITO-F

Potentiometrische Analyse: Verwendung einer pH-Sonde zur Beurteilung verschiedener saurer Beiträge bei Weinen, die mit progressiven Dosen von Chito-F behandelt wurden.

Mikrobiologische Analyse: Abnahme der Milchsäurepopulation

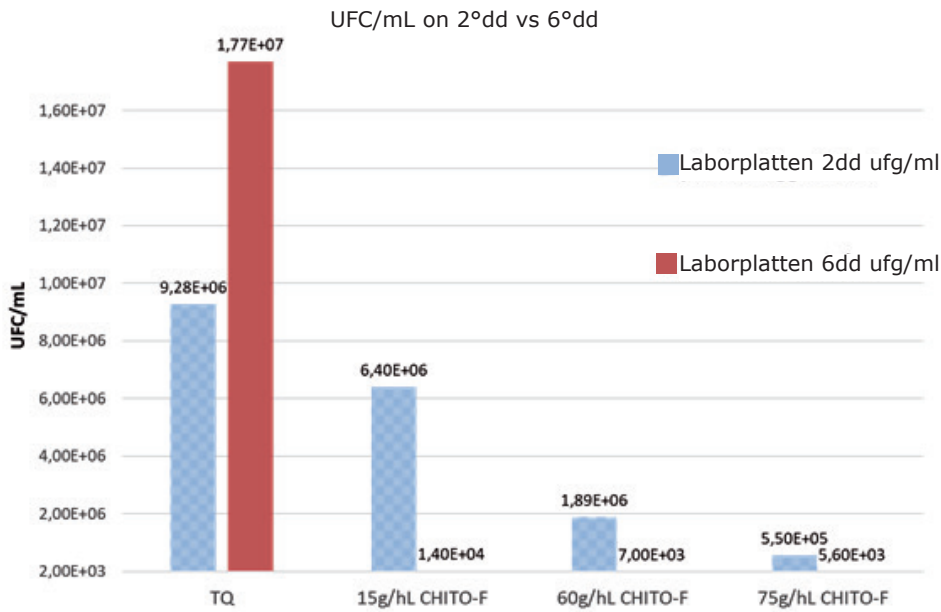


Abbildung 1- Wachstum auf Schale mit spezifischem Medium für die Anzahl der Milchsäurebakterien (MRS)

Chemische Analyse

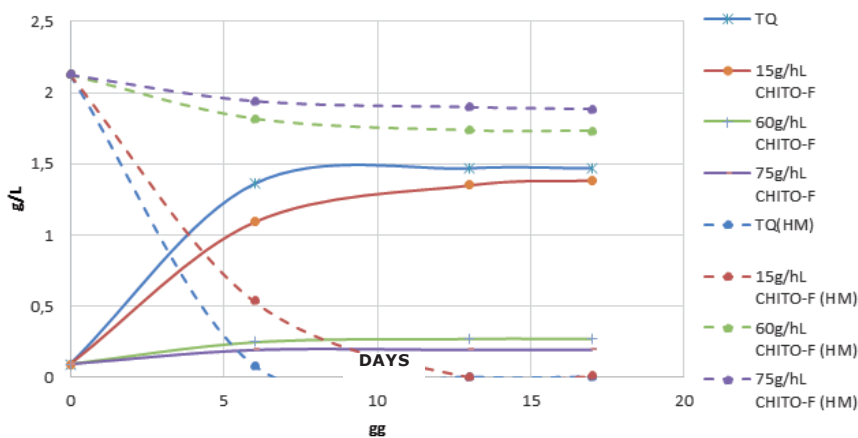


Abbildung 2- Spektralphotometrische Analyse der Menge an Apfel- und Milchsäure nach der Verwendung.





CHITO-F

Potentiometrische Analyse: Dosierungen von Chito-F bei verschiedenen Weinen.

WEINE/ VERARBEITUNG	pH 3.2	pH 3.4	pH 3.5	pH 3.7
10 g/hL	3,20	3,39	3,47	3,68
20 g/hL	3,2	3,38	3,47	3,66
30 g/hL	3,2	3,38	3,47	3,66
40 g/hL	3,2	3,38	3,47	3,66
50 g/hL	3,19	3,35	3,45	3,63
60 g/hL	3,18	3,34	3,43	3,63
75 g/hL	3,08	3,3	3,40	3,59

	pH	Gesamtsäuregehalt (g/L)	pKa (1,2)*
Wein, wie er ist	3,14	5,1	
Wein, wie er ist + Chito-F	3,082	5,6	pKa1 = 3.03, pKa2 = 4.44

Dosierung von 60 g/hL Chito-F; *Säuredissoziationskonstante

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Fumarsäuren (E297), Chitosan abgeleitet von *Aspergillus niger*.

→ DOSIERUNG

In Weinen, abhängig von der Kontamination. Von 30 bis 75 g/hL je nach Fall.

→ ART DER ANWENDUNG

Lösen Sie die Dosis in Wein mit einem Verhältnis von 1: 10 auf und fügen Sie sie während des Umpumpens die Menge hinzu. Ein Produkt, das Chitosan enthält, empfehlen wir, die Menge in den ersten Tagen nach der Anwendung sanft zu rühren.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort vor direktem Licht und Hitze geschützt aufbewahren.

1-kg-Nettopakete in 5-kg-Kartons

