



# CHITOCCEL

.....

Coadiuvante adsorbente a base di chitosano

.....

## → DESCRIZIONE TECNICA

**Chitocel** è un prodotto a base di chitosano, polisaccaride naturale di origine fungina (*Aspergillus niger*) che permette di ridurre ed in certi casi eliminare la carica microbica indesiderata nel vino; attivo contro batteri acetici, lattici, lieviti in generale e *Brettanomyces*.

Il chitosano agisce degradando la parete cellulare dei lieviti e dei batteri eventualmente presenti nel mezzo, provocandone la morte. Svolge così un ruolo importante nella prevenzione e nella cura di contaminazioni dovute ai batteri lattici, facilitando il lavoro in cantina; ha un'azione inibente nei confronti dei batteri acetici aiutando ad ottenere vini con bassi tenori in acidità volatile.

I vini ottenuti dopo l'aggiunta di **Chitocel** risultano, quindi, puliti al naso ed esenti da deviazioni olfattive di origine batterica.

**Chitocel** trova largo impiego nei vini da affinare in legno; la porosità di questo materiale rappresenta un luogo ideale per lo sviluppo e la crescita di microrganismi, in particolare del *Brettanomyces*, che seppur presenti in piccole quantità possono nel medio-lungo periodo dare origine ad innalzamenti di acidità volatile e spesso alla comparsa di odori sgradevoli.

**Chitocel** per la sua azione antimicrobica risulta essere un'ottima alternativa alla SO<sub>2</sub> e permette di ottenere vini stabili da un punto di vista microbiologico e in linea con le esigenze del mercato, che negli ultimi anni vuole prodotti con valori di solfiti sempre più bassi. Nei vini con residuo zuccherino, dove la SO<sub>2</sub> tende a combinarsi in tempi più rapidi rispetto a quello che avviene nei vini secchi, agisce in sinergia con questo additivo.

**Chitocel** ha il grande vantaggio di non appartenere alla famiglia degli allergeni come altri prodotti simili che esplicano, tra l'altro, attività antimicrobica solo su alcune famiglie di batteri e possono contribuire ad aumentare l'instabilità proteica.

L'utilizzo di **Chitocel** permette anche di ridurre il tenore di metalli pesanti come ferro, piombo, cadmio, rame prevenendo quindi la casse ferrica e la casse rameica e di ridurre eventuali contaminanti come l'ocratossina A grazie alla sinergia con le scorze di lievito.

### Prove pratiche di utilizzo di Chitocel

#### Percorso analitico

Un vino fortemente contaminato da *Brettanomyces* viene utilizzato per valutare l'efficacia di chitosano.

**Chitocel** dosaggio: 5 g/hL.

Tempo di contatto: dieci giorni a 25°C, con agitazione giornaliera.

Metodologia di analisi: filtrazione sterile su membrana in acetato di cellulosa con porosità 0.2 µm.

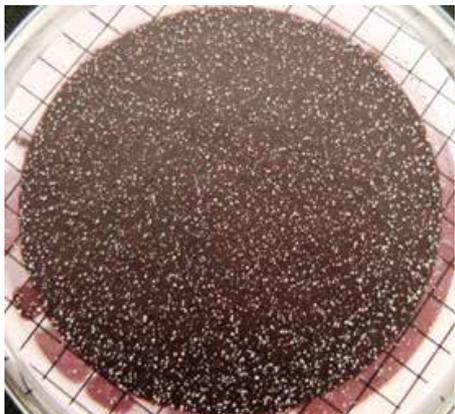
Incubazione a 30°C per 3 giorni su terreno specifico per la conta di *Brettanomyces*.

Risultati:

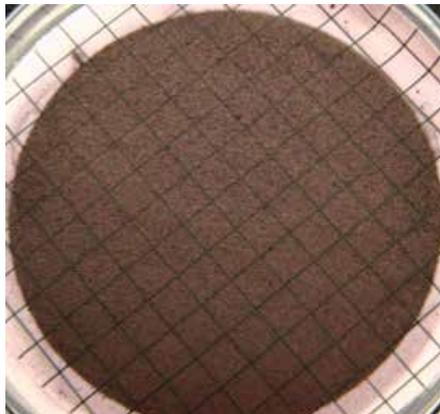
	UFC/L
Vino TQ	>3x10 <sup>3</sup>
Chitocel 5 g/hL	Nessun sviluppo



## CHITOCCEL



Campione talquale



Campione con 5 g/hl di **Chitoccel**

### → **COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Chitosano derivato da *Aspergillus niger*, scorze di lieviti.

### → **DOSI D'IMPIEGO**

Nei mosti o nei vini pre o post fermentazione alcolica o malolattica, a seconda delle esigenze. Da 3 a 30 g/hL a seconda dei casi.

### → **MODALITÀ D'USO**

Sciogliere la dose in mosto o in vino e aggiungerla alla massa in rimontaggio.

### → **CONSERVAZIONE E CONFEZIONI**

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 250 netti in scatole da g 500.

