



CHITOCCEL

Adsorptionshilfsmittel auf Chitosan-Basis



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Chitocel ist ein Produkt auf der Basis von Chitosan, einem natürlichen Polysaccharid pilzlichen Ursprungs (*Aspergillus niger*), das es ermöglicht, die unerwünschte mikrobielle Belastung im Wein zu reduzieren und in einigen Fällen zu eliminieren; aktiv gegen Essigbakterien, Milchsäure, Hefen im Allgemeinen und *Brettanomyces*.

Chitosan wirkt durch den Abbau der Zellwand von Hefen und Bakterien, die im Medium vorhanden sein können, und verursacht deren Absterben. Es spielt somit eine wichtige Rolle bei der Vorbeugung und Behandlung von Kontaminationen durch Milchsäurebakterien und erleichtert die Arbeit in der Kellerei; es wirkt hemmend gegen Essigbakterien, indem es dazu beiträgt, Weine mit einem niedrigen Gehalt an flüchtiger Säure zu erhalten.

Die nach der Zugabe von **Chitocel** gewonnenen Weine sind daher sauber vom Geruch und frei von olfaktorischen Abweichungen bakterieller Herkunft.

Chitocel ist in großem Umfang in Weinen verwendet, die in Holz gereift werden sollen; die Porosität dieses Materials stellt einen idealen Ort für die Entwicklung und das Wachstum von Mikroorganismen, insbesondere *Brettanomyces*, dar, die, obwohl sie nur in geringen Mengen vorhanden sind, mittelfristig zu einer Erhöhung des flüchtigen Säuregehalts und häufig zum Auftreten von unangenehmen Gerüchen führen können.

Chitocel ist dank seiner antimikrobiellen Wirkung eine ausgezeichnete Alternative zu SO₂ und ermöglicht es, aus mikrobiologischer Sicht und entsprechend den Bedürfnissen des Marktes, der in den letzten Jahren Weine mit immer niedrigeren Sulfitwerten produzieren will, stabile Weine zu erhalten. Bei Weinen mit Restzucker, bei denen SO₂ dazu neigt, sich schneller zu verbinden, als dies bei trockenen Weinen der Fall ist, wirkt es synergetisch mit diesem Zusatzstoff.

Chitocel hat den großen Vorteil, dass es nicht zur Familie der Allergene gehört wie andere ähnliche Produkte, die u.a. nur auf einige Bakterienfamilien antimikrobiell wirken und zur Erhöhung der Proteininstabilität beitragen können.

Die Verwendung von Chitocel ermöglicht es auch, den Gehalt an Schwermetallen wie Eisen, Blei, Kadmium und Kupfer zu reduzieren und so Eisen- und Kupferfällungen zu verhindern und mögliche Verunreinigungen wie Ochratoxin A dank der Synergie mit Hefeschalen zu reduzieren.

Praktische Tests zur Anwendung von Chitocel

Analytischer Pfad

Zur Beurteilung der Wirksamkeit von *Chitosan* wird ein stark mit *Brettanomyces* kontaminierter Wein verwendet.

Chitocel-Dosierung: 5 g/hl.

Kontaktzeit: zehn Tage bei 25°C, mit täglichem Rühren.

Analysemethode: Sterilfiltration auf einer Celluloseacetat-Membran mit einer Porosität von 0,2 µm. Inkubation bei 30°C für 3 Tage auf *Brettanomyces*-Zählmedium

Resultate:

	KBE/L
TQ Wein	> 3x10 ³
Chitocel 5 g/hl	Keine Entwicklung





CHITOCCEL



Probe im Ist-Zustand



Probe mit 5 g/hl Chitoccel

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Chitosan aus *Aspergillus niger*, Hefeschale.

→ VERWENDUNGSDOSEN

In Mosten oder Weinen vor oder nach der alkoholischen oder malolaktischen Gärung, je nach Bedarf. Von 3 bis 30 g/hL je nach Bedarf.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Lösen Sie die Dosis im Most oder Wein auf und fügen Sie sie der Masse nach der Remontage wieder hinzu.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort ohne direkte Lichteinstrahlung und Wärmeeinwirkung lagern.

Netto 250 g Pakete in 500 g Kartons.

