



# CHITOCCEL Red

.....  
 Trattamento specifico stabilizzante e correttore di difetti per la  
 vinificazione in rosso  
 .....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Chitocel Red** è un prodotto a base di chitosano, tannini proantocianidinici, scorze di lievito.

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

**Chitocel Red** trova la sua applicazione nella vinificazione in Rosso. Il Chitosano e il proantocianidina lavorano di concerto e esplicano in maniera congiunta la stessa azione della SO<sub>2</sub>.

**Chitocel Red** 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 Red** può inoltre contribuire alla riduzione del 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 grazie alla sinergia con le scorze di lievito ed ai tannini.

**Chitocel Red** può esplicare un'azione chiarificante grazie alla contemporanea e sinergica presenza di chitosano e tannini, contrastando anche l'instabilità proteica.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, chitosano derivato da *Aspergillus niger*, tannini proantocianidinici di Acacia e Quebracho.

## → DOSI D'IMPIEGO

Nei mosti, principalmente in macerazione. Da 15 a 60 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 1 kg netti in scatole da 5 kg.

