# CHITOCEL Must

Trattamento specifico stabilizzante e correttore di difetti per la vinificazione in bianco

## DESCRIZIONE TECNICA

**Chitocel Must** è un prodotto a base di chitosano, tannini gallici e proantocianidinici, scorze e autolisati di lievito con glutatione naturalmente presente. 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 Must** trova la sua applicazione nella vinificazione in Bianco. Il Chitosano e il tannino di Galla lavorano di concerto e esplicano i maniera congiunta la stessa azione della $SO_2$. **Chitocel Must** per la sua azione antimicrobica risulta essere un'ottima alternativa alla $SO_2$ 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 $SO_2$ tende a combinarsi in tempi più rapidi rispetto a quello che avviene nei vini secchi, agisce in sinergia con questo additivo.
**Chitocel Must,** presenta nella sua complessa composizione la presenza di Glutatione, proveniente dai derivati di lievito, che aiuta l'azione antiossidante del prodotto.
**Chitocel Must** 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 Must** può esplicare un'azione chiarificante grazie alla contemporanea e sinergica presenza di chitosano e tannini, contrastando anche la instabilità proteica.

## COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Chitosano derivato da *Aspergillus niger*, scorze di lieviti, autolisati di lieviti, tannini gallici e proantocianidinici di Acacia.

## DOSI D'IMPIEGO

Nei mosti, principalmente pre-fermentazione alcolica. Da 15 a 40 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.

Referenza: CHITOCEL_MUST_TDS_IT_0100521_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com