

# CHITOCEL MUST

.....  
Tratamiento estabilizante y corrector de defectos, específico para la vinificación en blanco



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Chitocel Must** es un producto a base de quitosano, taninos gálicos y proantocianídicos Y paredes celulares de levadura. El quitosano es un polisacárido natural de origen fúngico (*Aspergillus niger*), que permite reducir y en algunos casos eliminar la carga microbiana no deseada; activo contra bacterias acéticas, lácticas, levaduras en general y *Brettanomyces*. Actúa degradando la pared celular de las levaduras y de las bacterias eventualmente presentes en el medio, provocando su muerte. Por ello, juega un papel importante en la prevención y tratamiento de la contaminación debida a las bacterias lácticas, facilitando el trabajo en la bodega; tiene una acción inhibidora frente a las bacterias acéticas, ayudando a obtener vinos con bajos niveles de acidez volátil.

**Chitocel Must** encuentra su aplicación en la vinificación en blanco. El quitosano y el tanino de agalla trabajan conjuntamente y realizan la misma acción que el SO<sub>2</sub>. **Chitocel Must** por su acción antimicrobiana es una excelente alternativa al SO<sub>2</sub> y permite obtener vinos estables desde el punto de vista microbiológico y en línea con las exigencias del mercado, que en los últimos años quiere productos con valores de sulfitos cada vez más bajos. En vinos con azúcar residual, donde el SO<sub>2</sub> tiende a combinarse más rápidamente que en los vinos secos, actúa en sinergia con este aditivo.

**Chitocel Must**, presenta en su compleja composición la presencia de Glutatión, procedente de los derivados de levadura, que favorece la acción antioxidante del producto. **Chitocel Must** también puede contribuir a la reducción del contenido de metales pesados como hierro, plomo, cadmio, cobre evitando así las quiebras férricas y cúpricas, y reducir eventuales contaminantes como la ocratoxina gracias a la sinergia con las paredes celulares de levadura y los taninos. **Chitocel Must** puede ejercer una acción clarificante gracias a la presencia simultánea y sinérgica de quitosano y taninos, contrarrestando también la inestabilidad proteica.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quitosano derivado de *Aspergillus niger*, paredes celulares de levadura, autolisado de levadura y taninos gálicos y proantocianídicos de acacia.

## → DOSIS DE EMPLEO

En mostos, principalmente en pre-fermentación alcohólica. De 15 a 40 g/hL dependiendo de los casos.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto y añadirla a la masa en remontado.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg neto.



AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)  
+34 937720251 • aebiberica@aebibérica.es • www.aeb-group.com