



CHITOCCEL Must

.....
Tratamento específico de estabilização e correção de defeitos
na vinificação em branco.
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Chitocel Must é um produto à base de quitosano, taninos gálicos e proantocianidínicos, paredes e autolisados de leveduras com glutatião naturalmente presente.

O quitosano é um polissacárido natural de origem fúngica (*Aspergillus niger*) que permite reduzir e em certos casos eliminar a carga microbiana indesejada; ativo sobre bactérias acéticas, lácticas, leveduras em geral e *Brettanomyces*, age degradando a parede celular das leveduras e das bactérias eventualmente presentes no meio, causando-lhes a morte. Desempenha assim uma função importante na prevenção e no tratamento de contaminações causadas pelas bactérias lácticas, facilitando o trabalho na adega; tem ação inibidora sobre bactérias acéticas, auxiliando na obtenção de vinhos com baixos teores em acidez volátil.

Chitocel Must tem sua aplicação na vinificação em branco. O quitosano e o tanino de galha trabalham em conjunto e exercem a mesma função do SO₂.

Chitocel Must pela sua ação antimicrobiana é uma excelente alternativa ao SO₂, permite obter vinhos estáveis do ponto de vista microbiológico e em linha com as exigências do mercado que, nos últimos anos, requer produtos com valores de sulfitos sempre mais baixos. Nos vinhos com açúcar residual onde o SO₂ tende a combinar-se mais rapidamente que nos vinhos secos, atua em sinergia com este aditivo.

Chitocel Must, conta na sua complexa composição com a presença de glutatião, proveniente dos derivados de levedura, que auxilia a ação antioxidante do produto.

Chitocel Must também contribui para a redução de metais pesados como ferro, chumbo, cádmio, cobre prevenindo as casses férrica e cúprica e reduzir eventuais contaminantes como a ocratoxina graças à sinergia com as paredes de leveduras e os taninos.

Chitocel Must exerce também uma ação clarificante graças à presença simultânea e sinérgica de quitosano e taninos, neutralizando inclusive a instabilidade proteica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quitosano derivado de *Aspergillus niger*, paredes de leveduras, autolisados de leveduras, taninos gálicos e proantocianidínicos de Acácia.

→ DOSES A USAR

Nos mostos, principalmente na pré-fermentação alcoólica. De 15 a 40 g/hL consoante os casos.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou vinho e adicionar na massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em cartões com 5 kg.

