



# CHITOCCEL Must

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



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Chitocel Must** é um produto à base de quitosano, taninos gálicos e proantocianidínicos, preparados de paredes celulares 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 SO<sub>2</sub>.

**Chitocel Must** pela sua ação antimicrobiana é uma excelente alternativa ao SO<sub>2</sub>, 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 SO<sub>2</sub> 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 os preparados de paredes celulares 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 CARACTÉRICAS TÉCNICAS

Quitosano derivado de *Aspergillus niger*, paredes celulares 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 e adicionar na massa em remontagem

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacotes de 1 kg em cartões com 5 kg.

