



# CHITOCCEL Red

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



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Chitocel RED** é um produto à base de quitosano, taninos proantocianidínicos, paredes de leveduras. 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 RED** tem sua aplicação na vinificação em tinto. O quitosano e a proantocianidina trabalham em conjunto e exercem a mesma função do SO<sub>2</sub>.

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

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

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes de leveduras, Quitosano derivado de *Aspergillus niger*, taninos proantocianidínicos de acácia e quebracho.

## → DOSES A USAR

Nos mostos, principalmente em maceração. De 15 a 60 g/hL consoante os casos.

## → MODO DE APLICAR

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

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 1 kg em cartões com 5 kg.

