



CHITOCCEL

.....

Adjuvant adsorbant à base de chitosan

.....

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Chitocel est un produit à base de chitosan, un polysaccharide naturel d'origine fongique (*Aspergillus niger*) qui permet de réduire et dans certains cas d'éliminer la charge microbienne indésirable dans le vin ; actif contre les bactéries acétiques, lactiques, les levures en général et les *Brettanomyces*.

Le chitosan agit en dégradant la paroi cellulaire des levures et des bactéries éventuellement présentes, en provoquant leur mort. Il joue ainsi un rôle important dans la prévention et le traitement des contaminations dues aux bactéries lactiques, en facilitant le travail en cave ; il a une action inhibitrice contre les bactéries acétiques, pour obtenir des vins à faibles niveaux d'acidité volatile.

Les vins obtenus après l'ajout de **Chitocel** sont donc nets au nez et exempts de déviations olfactives d'origine bactérienne.

Chitocel est largement utilisé dans les vins à affiner dans le bois ; la porosité de ce matériau représente un lieu idéal pour le développement et la croissance de micro-organismes, en particulier des *Brettanomyces*, bien que présents en faible quantité, ils peuvent à moyen-long terme donner lieu à des augmentations d'acidité volatile et souvent à l'apparition d'odeurs désagréables.

Chitocel, grâce à son action antimicrobienne, est une excellente alternative au SO₂ et permet d'obtenir des vins stables d'un point de vue microbiologique et en adéquation avec les besoins du marché qui souhaite depuis quelques années des produits aux valeurs de sulfites de plus en plus faibles. Dans les vins à sucre résiduel, où le SO₂ a tendance à se combiner plus rapidement que dans les vins secs, il agit en synergie avec cet additif.

Chitocel a le grand avantage de ne pas appartenir à la famille des allergènes comme d'autres produits similaires qui, entre autres, n'ont une activité antimicrobienne que sur certaines familles de bactéries et peuvent contribuer à augmenter l'instabilité des protéines.

L'utilisation de **Chitocel** permet également de réduire la teneur en métaux lourds tels que le fer, le plomb, le cadmium, le cuivre empêchant ainsi la casse ferrique et cuivrique et de réduire les contaminants tels que l'ochratoxine A grâce à la synergie avec les écorces de levure.

Tests pratiques d'utilisation de Chitocel

Parcours analytique

Un vin fortement contaminé par *Brettanomyces* est utilisé pour évaluer l'efficacité du chitosan.

Chitocel dosage : 5 g/hl.

Temps de contact : une dizaine de jours à 25 °C, avec agitation quotidienne.

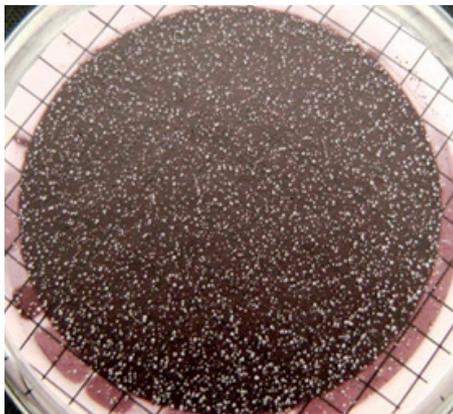
Méthode d'analyse : filtration stérile sur membrane en acétate de cellulose de porosité 0,2 µm. Incubation à 30 °C pendant 3 jours sur un milieu spécifique pour le calcul de *Brettanomyces*.

Résultats :

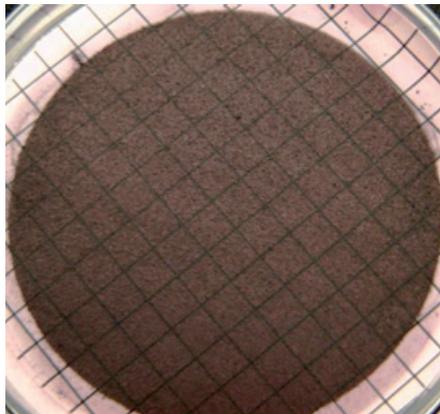
	UFC/L
Vin TQ	>3 x 10 ³
Chitocel 5 g/hl	Aucun développement



CHITOCCEL



Échantillon tel quel



Échantillon avec 5 g/hl de **Chitoccel**

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Chitosan dérivé de *Aspergillus niger*, écorces de levures.

→ DOSES D'EMPLOI

Dans les moûts ou les vins pré ou post fermentation alcoolique ou malolactique, selon les besoins. De 3 à 30 g/hl selon les cas.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans le moût ou le vin et l'ajouter à la masse lors des remontages.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans un lieu frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

Paquets de 250 g net en cartons de 500 g.

