

CHITOSANO

Agente Seletivo de Controle Microbiológico



COMPOSIÇÃO

Composto da quitosana do *Aspergillus niger* e ácidos orgânicos (ácido cítrico, láctico e ascórbico).

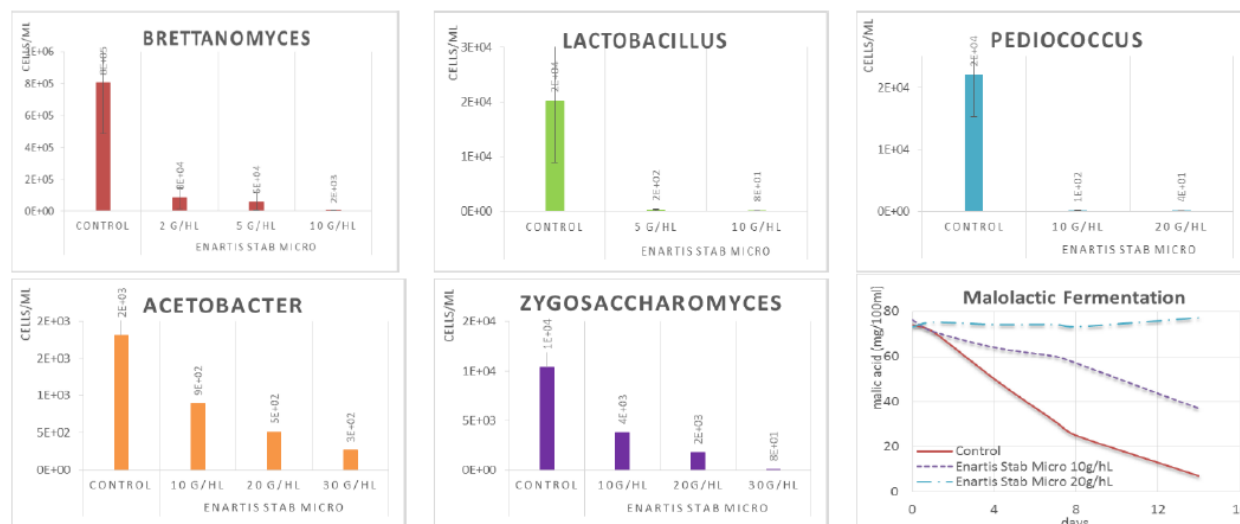
CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: Pó acastanhado com um leve odor de levedura.

CHITOSANO é uma formulação de quitosana pré-ativada, que é altamente eficiente na remoção microbiana. O processo de produção e a ativação com ácidos orgânicos aumentam sua solubilidade e as cargas das moléculas de quitosana.

CHITOSANO interage com microrganismos do vinho, reduzindo seu crescimento e os precipita. Também controla o crescimento de um grande número de leveduras indesejadas e bactérias que podem prejudicar o vinho durante o envelhecimento e/ou engarrafamento.

CHITOSANO também melhora a clarificação do vinho, a filtrabilidade e ajuda a eliminar os sabores desagradáveis produzidos por microrganismos indesejados.



APLICAÇÕES NA ELABORAÇÃO DE VINHO

Para todos os tipos de vinho:

- Reduz microrganismos indesejados em qualquer etapa da elaboração do vinho.
- Reduz o risco de crescimento microbiano em vinhos engarrafados e não filtrados.
- Evita o desenvolvimento de microrganismos deteriorantes.
- Adia ou evita a fermentação malolática: é uma alternativa sem alergênicos à Lisozima.
- Melhora a clarificação e a filtrabilidade.
- Reduz os sabores desagradáveis produzidos pelos microrganismos de deterioração.



DOSAGEM

2 a 5 g/hl.

As indicações fornecidas baseiam-se em nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o usuário de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade de usar o produto adequadamente. A dosagem varia dependendo das características do vinho (pH, clarificação ...), carga microbiana, microrganismos segmentados. Recomenda-se fazer testes de dosagem para encontrar o resultado esperado.

- Preventiva: 3 a 5 g/hl - à cada transferência, trasfega ou movimento do vinho.
- Curativa: 10 a 20 g/hl

Dosagem máxima legal na Europa:

- 100 g/hL para redução de metais pesados contidos no vinho
- 500 g/hL para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A
- 10 g/hL para redução das populações de microrganismos indesejáveis.

MODO DE USO

Dissolva uma parte do Chitosano em 20 partes de vinho ou água. Mexa continuamente para evitar grumos. Adicione uniformemente ao vinho durante a remontagem fechada, de preferência usando um tubo de Venturi/dosador.

Manter o produto em suspensão por 30 minutos. O produto deve estar em contato com o volume total tratado. O efeito antimicrobiano começa nas primeiras horas. Para uma boa clarificação, decante/trasfegue e/ou filtre de 5-8 dias depois do tratamento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Sacos de 10 kg
- Pacote de 1 kg

Pacote Selado: Armazene em local fresco, seco e bem ventilado.

Pacote Aberto: Selar e armazenar cuidadosamente conforme indicado acima. Depois de aberto use rapidamente, pois o produto absorve umidade.

➤ Produto fabricado por matéria prima que está em conformidade com as seguintes especificações: Codex Enológico Internacional

➤ Produto aprovado para elaboração de vinho pela TTB 27 CFR 24.250.

Limite legal: o montante utilizado não deve exceder 10 gramas de quitosana por 100 litros de vinho. GRAS aviso N° GRN 000397.

Dosagem máxima legal de EVER in US: 15g/hl

➤ Produto aprovado para vinificação, de acordo com: Regulamento (EC) N. 606/2009.

➤ Produto aprovado para utilização em mostos e vinhos, de acordo com: ANVISA – RDC 123 \ 2016.