

ALEASTAB CHITO

COMPOSIZIONE

Chitosano di origine fungina da *Aspergillus niger*. Acido citrico E330

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere fine, beige, parzialmente solubile.

Aleastab CHITO è un coadiuvante enologico a base di Chitosano, un polisaccaride naturale di origine fungina, estratto da *Aspergillus niger*.

Non classificato come allergene (2007/68 CE) e non di origine animale, risulta particolarmente efficace nella lotta contro i lieviti del genere *Brettanomyces* e contro molti altri microrganismi indesiderati, inoltre svolge un'azione di contrasto dei fenomeni ossidativi per chelazione di metalli e catechine.

APPLICAZIONI

Aleastab CHITO viene normalmente utilizzato come stabilizzante al termine dei processi fermentativi (sia Fermentazione Alcolica che Malolattica), avendo cura di regolare il tenore in SO₂ del vino, conformemente alle corrette pratiche enologiche.

Aleastab CHITO è in grado di inibire la fermentazione malolattica, pertanto quando questa è richiesta, come per la maggior parte dei vini rossi, si consiglia di utilizzarlo solo al termine della FML. In alternativa, in tutti quei casi dove per necessità operative o per scelta tecnologica (es. Pinot nero) è necessario ritardare la FML alla primavera successiva si consiglia l'utilizzo di **Aleastab CHITO** al termine della fermentazione alcolica ed una successiva rimozione dello stesso tramite travasi ripetuti prima del successivo inoculo di batteri Aleabacter FREEZE o FREEZE HA.

DOSAGGI CONSIGLIATI

4-10 g-hL in funzione della fase di utilizzo e dell'inquinamento microbiologico.

Dose massima legale secondo Normative UE in vigore: 15 g/hL

(utilizzo consentito riduzione di popolazioni di microrganismi indesiderati, in particolare Brettanomyces).

MODALITA' D'USO

Sciogliere in acqua in rapporto 1:10 agitando bene.

Per migliorare la solubilità e l'efficacia si consiglia di acidificare l'acqua con acido citrico 10% oppure acido lattico 5%.

Aggiungere alla massa da trattare, avendo cura di omogeneizzarla bene.

Il vino trattato deve avere una temperatura superiore ai 10°C e deve essere agitato una volta al giorno per i primi 3 giorni.

È possibile travasare e separare le fecce contenenti chitosano dopo 8-10 giorni.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 250 g Sacchetto 1 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex



Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

