

BIOQUITOCELL

SUPLEMENTO A BASE DE QUITOSANO PARA INHIBIR MICROORGANISMOS INDESEABLES

Producto a base de quitosano (polisacárido de *Aspergillus niger*) especialmente concebido para reducir y eliminar microorganismos indeseables en el mosto y vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **Biochitocell** es un producto a base de quitosano, polisacárido natural de origen fúngico (*Aspergillus niger*), que permite reducir y en algunas ocasiones eliminar la carga microbiana indeseable del mosto y vino. Activo contra bacterias acéticas, lácticas, levaduras en general y *Brettanomyces*. El quitosano actúa degradando la pared celular de levaduras y bacterias presentes en el medio, causando su inhibición y muerte. Desempeña un papel importante en la prevención y el tratamiento de la contaminación causada por bacterias lácticas, facilitando el trabajo en la bodega; tiene una acción inhibitoria contra las bacterias acéticas, ayudando a obtener vinos con bajos niveles de acidez volátil. **Biochitocell** permite obtener vinos limpios en nariz y libres de defectos olfativos de origen bacteriano. Recomendamos usar **Bioquitocell** en el pie de cuba, a bajas dosis, para realizar una primera purificación del mosto y para inhibir bacterias acéticas e indeseables y *Brettanomyces* antes de la fermentación.
- **Biochitocell** es ampliamente utilizado para el afinamiento de vinos con madera. La porosidad de la madera permite el desarrollo y crecimiento de microorganismos, especialmente *Brettanomyces*, que, aunque puede estar presente en pequeñas cantidades, pueden aumentar la acidez volátil y la aparición de olores desagradables.
- Biochitocell presenta acción antimicrobiana y resulta ser una excelente alternativa al SO₂, permite obtener vinos estables desde un punto de vista microbiológico, especialmente concebido para obtener vinos con niveles cada vez más bajos de SO₂, como demanda el mercado actual. En vinos con azúcar residual, donde el SO₂ tiende a combinarse rápidamente, actúa de forma sinérgica.

- **Biochitocell** no pertenece a la familia de productos alérgenos y realizan una fuerte actividad antimicrobiana sólo ante algunas familias de bacterias y puede contribuir a aumentar la inestabilidad proteica. El empleo de **Biochitocell** también permite reducir el contenido de metales pesados como hierro, plomo, cadmio y cobre, evitando quiebras férricas y cúpricas, reduciendo contaminantes como la ocratoxina-A gracias a la sinergia con las paredes celulares de levadura.

COMPOSICIÓN

Quitosano derivado de *Aspergillus niger* y cortezas de levadura.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Para uso en mostos o vinos pre (en el pie de cuba) o post fermentación alcohólica o maloláctica (en la clarificación y/o afinamiento), según necesidades.
- **3 - 8 g/hl** en el pie de cuba.
- **10 - 30 g/hl** en clarificación y/o afinamiento.
- Disolver la dosis en el mosto o vino y adicionarlo a la masa en remontado.

PRESENTACIÓN

- Polvo de color crema.
- Envase de 5 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco protegido de la luz y el calor directo.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 2 // 02/01/2020.