

Next Kitoferm

COADIUVANTE ORGANICO A BASE DI CHITOSANO DI ORIGINE FUNGINA. RIDUCE NOTEVOLMENTE IL RISCHIO DI FERMENTAZIONE MALOLATTICA DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E DURANTE LA RIFERMENTAZIONE.

Composizione:

prodotto organico a base di Chitosano di origine fungina (25%), un bio-polimero con effetto inibitore verso batteri Gram positivi e Gram negativi.

Contiene un derivato di lievito (75%) molto ricco in acidi grassi insaturi e steroli che garantiscono la fluidità della membrana cellulare del lievito e stimolano la fermentazione alcolica. Non contiene aminoacidi per non favorire l'attività batterica. Il prodotto è privo di allergeni e non contiene prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.

Utilizzo e vantaggi:

- Controllo biologico contro le popolazioni di batteri, soprattutto quelli lattici.
- Non ostacola la fermentazione condotta con lieviti *Saccharomyces cerevisiae*.
- Permette di ridurre l'uso della SO₂.
- Molto adatto per evitare la partenza non desiderata di fermentazioni malolattiche durante la rifermentazione in autoclave.
- Nei vini rossi evita l'innalzamento di acidità volatile in caso di arresti fermentativi.

Dose e modalità d'uso

Mosti o vini in fase di chiarifica o fermentazione: 8 – 20 g/hl

durante la rifermentazione: 5-15 g/hl

per vini in conservazione: dose massima consigliata 40 g/hl

Modalità d'uso:

- Sciogliere in acqua fredda o direttamente nel vino in ragione di 1:5.
- Aggiungere al mosto o al vino garantendo l'omogeneizzazione. La temperatura del mosto/vino deve essere maggiore di 10°C.
- Può essere aggiunto sul mosto insieme ad altri chiarificanti oppure durante la fermentazione alcolica

Confezioni

Pacco da 1 kg, pacco da 5 kg.

Conservazione: Una volta aperta la confezione si consiglia di usare il prodotto velocemente.

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'

Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022 Per uso enologico, per uso professionale.
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Prodotti della lista contenuta nell'allegato II del Reg CE 1169/2011: nessuno . Non contiene prodotti allergeni.
Etichettatura	Coadiuvante - Non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico
mail: info@vinext.it - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

vinext S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

www.vinext.it - info@vinext.it