



# PRODOTTI ENOLOGICI

#Enol

## Next Kitostab

CHITOSANO PURO DI ORIGINE FUNGINA. STABILIZZANTE BIOLOGICO, ALLERGEN FREE, NO OGM.

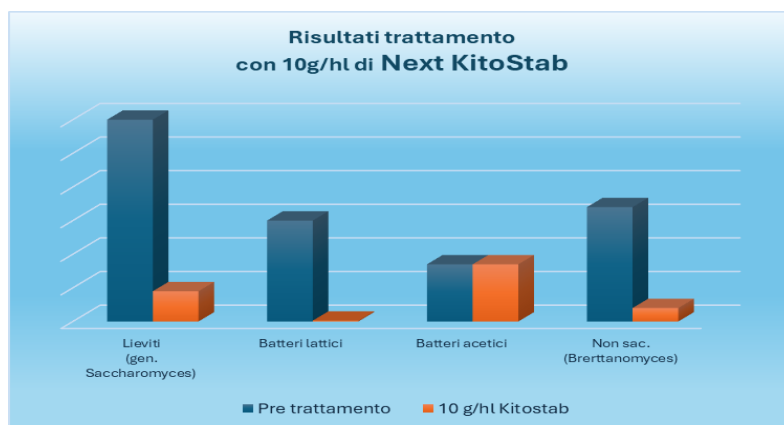
### Composizione:

Chitosano puro è un polisaccaride naturale prodotto da funghi (*Aspergillus Niger*). Prodotto non OGM e privo di sostanze allergene.

Le fibre del chitosano fissano i microrganismi sulla loro parete causando una veloce lisi cellulare del organismo contaminante.

### Utilizzo e vantaggi:

- Alternativa alla SO<sub>2</sub> nella stabilità microbiologica dei vini.
- Riduce la carica dei batteri lattici di oltre 3 log (>99,9%)
- **Riduce la carica dei lieviti del genere *brettanomyces* di oltre 2 log (>99%)**
- Riduce la carica dei lieviti del genere *saccharomyces* di circa 1 log (90%)
- Il chitosano ha un effetto antiossidante, migliora la longevità dei vini.



### Dose e modalità d'uso

#### Dosaggio:

2 – 10 g/hl – dose massima prevista dalla legge: 10 g/hl.

#### Modalità d'uso:

- Sciogliere in acqua fredda o direttamente nel vino in ragione di 1:5.
- Aggiungere al vino garantendo l'omogeneizzazione. La temperatura del vino deve essere maggiore di 10°C.
- Lasciare agire e travasare dopo 10 giorni (non ci sono controindicazione di lasciare il prodotto nel vino per lunghi periodi).

Note:

- *In condizioni normali di cantina (contenitori colmi e saturati di gas inerte, temperatura attorno i 18-20°C) si può considerare il vino protetto dai microrganismi contaminati per circa 90 giorni.*
- *È altamente consigliato di effettuare controlli periodici per verificare l'assenza di contaminanti.*

# vinext<sup>®</sup> 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

**Confezioni****Pacco da 1 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: <b>nessuno</b> . 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](mailto:info@vinext.it) - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*