

## KTS CONTROL

**Complesso a base di chitosano derivato da *Aspergillus Niger*  
per controllare lo sviluppo dei microorganismi responsabili  
di deviazioni organolettiche**

### CARATTERISTICHE

**KTS CONTROL** è stato specificatamente formulato a base di chitosano derivato da *Aspergillus Niger* per controllare lo sviluppo dei microorganismi d'alterazione dei vini.

**KTS CONTROL** si presenta sotto forma granulare consentendo una facilissima idratazione del prodotto durante la sua preparazione, come pure l'ottenimento di un prodotto omogeneo che garantisce un'efficace azione sulla totalità del vino trattato.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**KTS CONTROL** si utilizza su vino dopo la FA o dopo la FML per eliminare i microorganismi indesiderabili o impedire il loro sviluppo. Questi microorganismi sono generalmente responsabili di deviazioni organolettiche sui vini.

controllo delle popolazioni *Brettanomyces* per PCR quanti su un vino Merlot annata 2013 in seguito all'aggiunta di 10 g/hl di prodotto (senza aggiunta preventiva di SO<sub>2</sub>)

| UFC/ml      | Inizio della prova | 2° giorno | 4° giorno | 7° giorno | 10° giorno | 14° giorno |
|-------------|--------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|
| Testimone   | 100.000            | 100.000   | 100.000   | 100.000   | 100.000    | 100.000    |
| Prodotto A  | 100.000            | 10.000    | 4.000     | 1.200     | 190        | 15         |
| KTS CONTROL | 100.000            | 5.500     | 2.000     | 390       | 50         | 5          |

Prodotto A: formulato a base di chitosano

**KTS CONTROL** porta ad una significativa diminuzione dei lieviti *Brettanomyces* fin dal 2° giorno di trattamento rispetto al testimone non trattato. Dopo 2 settimane, la popolazione di *Brettanomyces* è stata praticamente eradicata. A quantità equivalente, **KTS CONTROL** è più efficace del prodotto A.

### APPLICAZIONI

**KTS CONTROL** può essere utilizzato su qualsiasi tipo di vini. Vista la sua azione sui microorganismi, è fondamentale attendere la fine della FA o della FML prima del suo utilizzo. Tuttavia, **KTS CONTROL** può essere utilizzato durante le FML indesiderate o non controllate

## DOSAGGIO

---

**Quantità consigliate:**

Da 5 a 10 g/hl secondo i rischi microbiologici.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 18 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

---

Disperdere il prodotto in 10 volte il suo peso d'acqua (non utilizzare vino).

Omogeneizzare.

Quindi aggiungere al serbatoio durante un rimontaggio (è consigliato l'utilizzo di un raccordo di chiarifica).

**Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## CONFEZIONAMENTO

---

Vasetto da 100 g

Sacchetto da 500 g

## CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente secco e esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare entro 48 ore.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono dati senza impegno o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori del nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*