

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 SO₂)

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.