FICHA TÉCNICA

# IOC SENTINEL ™

## ESTABILIZACIÓN

**Para el control de la flora bacteriana antes y después de la fermentación maloláctica**

## APLICACIONES ENOLÓGICAS

**IOC SENTINEL** ™ es una solución innovadora, completamente libre de alérgenos y de OGM, para controlar la flora bacteriana antes y después de la fermentación maloláctica. **IOC SENTINEL** ™ es un nuevo coadyuvante tecnológico natural y vegetal que consiste en una innovadora mezcla de polisacáridos derivados de quitina.

- Estabiliza los vinos tintos después de la FML evitando el comienzo de las enfermedades clásicas del vino
- Impide la FML cuando no se desea en vinos blancos y rosados.
- Permite la conservación apropiada de las bases Charmat donde se requieran niveles bajos de $SO_2$ para un óptimo inicio de la fermentación
- Constituye una alternativa importante para aquellos que desean trabajar con bajas dosis de azufre.
- Ayuda a reducir la aparición de acidez volátil debida a la presencia de bacterias acéticas
- Tiene acción clarificante/aclarante

## MODO DE EMPLEO

Dosificar en agua o vino en un volumen igual a 5 veces su peso, mezclando la solución para obtener una suspensión homogénea (sin grumos).

Añadir la suspensión progresivamente a la masa a tratar y continuar la mezcla de la misma. Dejar actuar el producto durante un mínimo de veinte días de contacto.

Los mejor es que la cinética de la población bacteriana sea monitorizada cuidadosamente por un laboratorio especializado.

## DOSIS DE EMPLEO

- 25-60 g/hL

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 2,5 kg

Una vez preparada, la formulación se utiliza en el día.
Conservar en un local seco, libre de olores, a temperatura comprendida entre 10 y 25°C, protegida del aire y de la luz.

**IOC**
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Tél. +33 (0)3 26 51 96 00**
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
***www.ioc.eu.com***

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

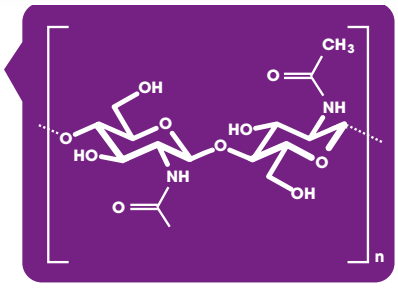
VERSION 25.07.2023

IOC
Révélons votre différence

FICHA TÉCNICA

## UN PRODUCTO VERDADERAMENTE INNOVADOR: NATURAL, BIODEGRADABLE, NO ALERGÉNICO Y LIBRE DE OGM. NO CONTIENE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL O PRODUCTOS SINTÉTICOS

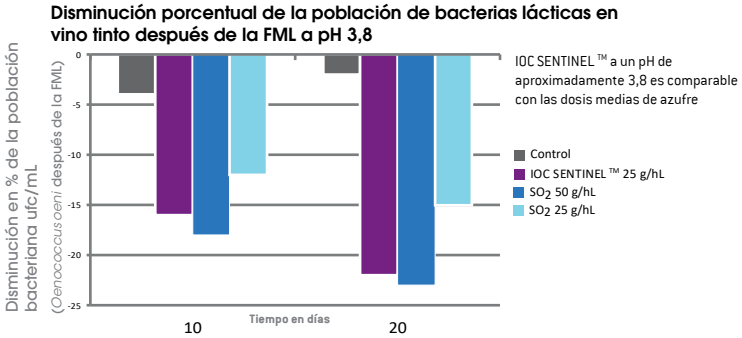
Presente en muchos organismos vivos, la quitina es el polisacárido más abundante después de la celulosa. Entre los polisacáridos de interés para los seres humanos, la quitina y sus principales derivados (quitosano y quitina-glucano) desempeñan un papel cada vez más importante. En 2003, KitoZyme innovó mediante el desarrollo de un proceso de fabricación basado en el uso de una fuente de quitina de origen no animal, sino de origen vegetal. KitoZyme y el IOC están trabajando juntos para proponer un collage innovador de productos, en línea con las expectativas del mercado. En 2009, la OIV recomendó únicamente los derivados de quitina de origen vegetal, esta nueva herramienta biotecnológica, y la Comunidad Europea los autorizó para su uso en 2010.




## CONTROL DE ETAPAS POSTERIORES A LA FML EN VINO TINTO

En los vinos tintos, la FML es una fase muy importante en el proceso de vinificación. Al final de la FML, las bacterias lácticas residuales pueden volverse rápidamente dañinas a través del ataque de pentosas, glicerol y ácido tartárico, desarrollando defectos organolépticos clásicos. El tratamiento más común que permite evitar estos fenómenos indeseables es el uso de $SO_2$.

**Disminución porcentual de la población de bacterias lácticas en vino tinto después de la FML a pH 3,8**




## RETARDO O BLOQUEO DE LA FML EN VINOS BLANCOS Y ROSADOS

En los vinos blancos y rosados, la FML es indeseable en muchos casos, porque cambia sustancialmente el sabor del producto y compromete los objetivos organolépticos de frescura. En los vinos espumosos producidos con el método Charmat, es esencial mantener el vino base intacto, que se usará para la segunda fermentación. La presencia de bacterias lácticas en esta fase es muy arriesgada, porque compromete la integridad de la masa.

Como resultado de las estrategias y herramientas desarrolladas por el IOC para el control de la oxidación y la contaminación microbiológica, durante las fases de pre-fermentación, fermentación y envejecimiento, IOC SENTINEL es una herramienta sólida para la reducción de las concentraciones de $SO_2$.

LOW $SO_2$ SOLUTIONS

**IOC**
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Tél +33 (0)3 26 51 96 00**
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
***www.ioc.eu.com***

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

VERSION 25.07.2023