

# QUITOPROTECT

## CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Formulación a base de proteínas vegetales (guisante), PVPP, bentonita, quitosano y celulosa micronizada. No contiene gluten ni lactosa (por lo tanto, no está sujeto al requisito de etiquetado para productos que contienen alérgenos, según lo indicado por la directiva (UE) n° 1169/2011)

### ▶ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**QUITOPROTECT**, es muy efectivo en el tratamiento de mostos y vinos que sean susceptibles de sufrir procesos oxidativos.

Debido a la presencia de quitosano en sinergia con proteína de guisante y PVPP, ha mostrado su alta eficacia en la prevención de procesos de pardeamiento y de pinking.

Los mostos y vinos tratados con **QUITOPROTECT**, presentan características organolépticas muy mejoradas. En nariz refuerza las sensaciones de fruta y frescor y en boca deja vinos más suaves (reduciendo de manera notable el amargor y las notas herbáceas o verdes).

En vinos oxidados la utilización de **QUITOPROTECT**, en su clarificación, permite por un lado eliminar los polifenoles oxidados, devolviendo al vino el color pálido y verdoso de origen. Y por otro lado recuperar los aromas frutales y el frescor ocultados por la oxidación.

### ▶ MODO DE EMPLEO

Diluir una parte de **QUITOPROTECT** en 10 partes de agua, a fin de obtener una suspensión homogénea libre de grumos.

Se recomienda dejar la suspensión en reposo durante 1 hora (aunque no es imprescindible, pero aumenta un poco su eficacia) luego volver a homogeneizar antes de su incorporación a la totalidad del volumen del mosto o del vino a tratar (se utilizará preferentemente un tubo de Venturi o una bomba dosificadora).

En el caso de los mostos, **QUITOPROTECT** puede ser utilizado como tratamiento prefermentativo (al inicio del desfangado) o en el mosto a dos tercios de fermentación.

En el caso de los vinos, se evitará mezclar en forma excesiva ya que puede ocasionar su oxidación. Cuando se produce la sedimentación completa de las lías, se trasiega. La sedimentación es particularmente rápida.

### ▶ DOSIS DE EMPLEO

- En mosto : 25 a 80 g/hL.
  - En vino (blanco o rosado): 20 a 50 g/hL.
- Se recomienda realizar ensayos en laboratorio.

### ▶ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Sacos de 15 KG.

Conservar en lugar seco, bien ventilado, libre de olores, a temperaturas entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

La formulación debe utilizarse dentro de las 24 horas de su preparación (a una temperatura de conservación de 10°C).