

## KTS® FA

---

Produit de bio contrôle des micro-organismes du moût à base de chitosan d'*Aspergillus niger*

### CARACTERISTIQUES

---

Le chitosan est un produit de désacétylation de la chitine. Il fait partie de la famille des glycoaminoglycanes. Le chitosan est une molécule aux nombreuses propriétés dont des propriétés antifongiques et anti bactériennes bien connues.

**KTS® FA** a été développé dans un objectif de **contrôle du développement des flores microbiologiques** naturellement présentes sur le **raisin**. Il se substitue de manière efficace au SO<sub>2</sub> dans son action antifongique.

**KTS® FA** contient un chitosan à haut degré de désacétylation, ce qui garantit le nombre de fonctions amines présentes sur l'ensemble de la molécule et **grâce à un procédé spécifique de production, KTS® FA** a une réactivité accrue qui optimise ses charges de surfaces, **ce qui en fait un outil de grande efficacité de bio-contrôle des moûts**.

**KTS® FA** contient également des écorces de levures qui vont diminuer les concentrations en certaines molécules indésirables (acides gras insaturés, pesticides...)

**KTS® FA** se présente sous forme de granulés ce qui permet une hydratation très aisée lors de sa préparation, ainsi que l'obtention d'un produit homogène garantissant une action efficace sur la totalité de la vendange ou du moût traité.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

**KTS® FA** s'utilise sur moût ou sur vendange, à l'encuvage.

- Contrôle le développement des micro-organismes indésirables (Brettanomyces, autres levures indigènes, bactéries).
- Substitution ou diminution de l'emploi de SO<sub>2</sub>
- Détoxification des moûts
- Favorise les départs en fermentation alcoolique
- Ne modifie pas la composition naturelle du moût en acides aminés
- Favorise une bonne implantation de la souche de levure sélectionnée pour la fermentation alcoolique
- Ne permet pas le contrôle des mécanismes d'oxydation

### APPLICATIONS

---

**Sur raisins et /ou sur moût.**

**Attention** : ne pas utiliser à une température supérieure à 40°C.

Peut-être compléter par un traitement sur vins avec **KTS® CONTROL** (fonction de la pression microbiologique au chai)

## DOSE D'EMPLOI CONSEILLÉE

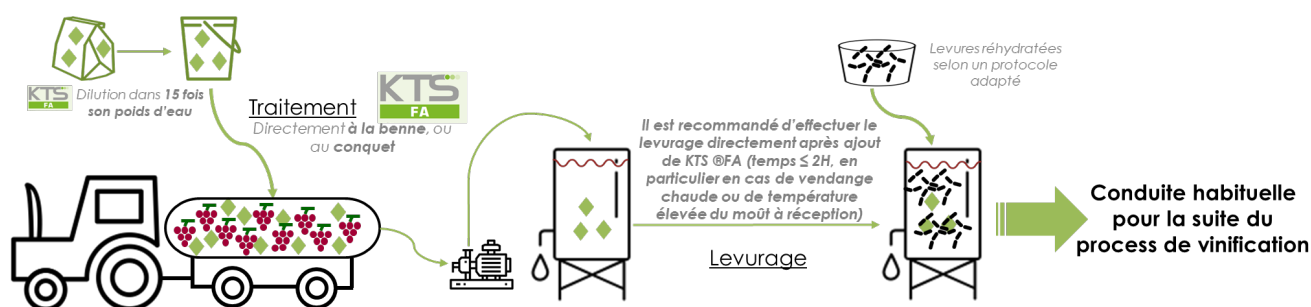
De 15 à 20 g/hL suivant les risques microbiologiques.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 25g/hL.

## MODE D'EMPLOI

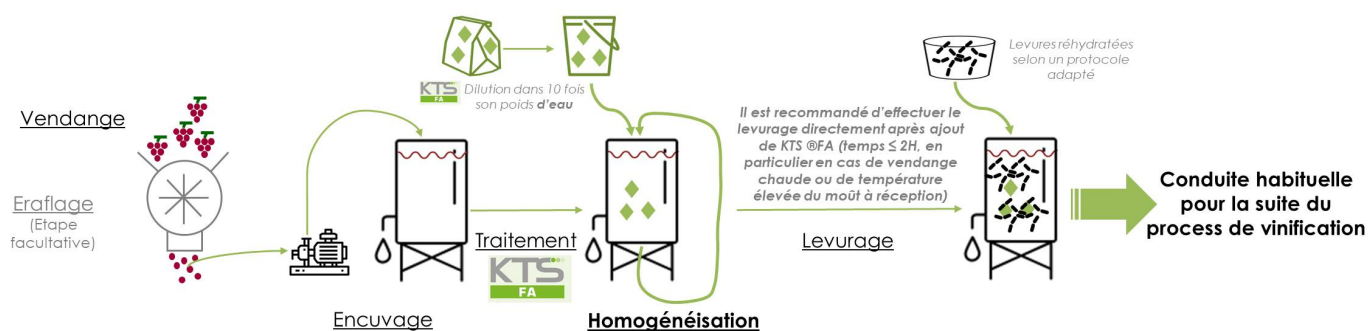
### Utilisation sur vendange, par pulvérisation :

- Homogénéiser le produit dans **15 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de moût)**,
- Choisir une buse ouverte au maximum,
- Conserver à une température <40°C,
- Remettre en suspension, si la solution n'est pas utilisée au bout d'une demi-heure,
- Utiliser dans les 4 heures après mise en solution.



### Utilisation sur moût en cuve :

- Homogénéiser le produit dans **10 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de moût)**,
- Remettre en suspension, si la solution n'est pas utilisée au bout d'une demi-heure,
- Ajouter à la cuve lors d'un remontage (l'utilisation d'un raccord de collage est conseillée),
- Bien homogénéiser la cuve après ajout du produit.



### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

1 kg et 10 kg

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser dans les 48 heures.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre CONTROLE. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

302/2020 - 3/3