



®KTS FA

Preparado à base de **quitosano ativado** para o controlo do desenvolvimento das floras microbianas.



Biocontrolo de microrganismos

Substituição ou redução da utilização do SO₂ na sua ação antifúngica

Para utilização em uvas, mostos ou mostos em fermentação



É BOM SABER!

- Quitosano ativado -

KTS® FA é composto por quitosano com um elevado grau de desacetilação, garantindo o número de funções aminas em toda a molécula e a sua protonação em meio ácido. Graças a um processo de produção específico, **KTS® FA** tem uma maior reatividade que otimiza as suas cargas superficiais, o que faz dele uma ferramenta **de grande eficácia no biocontrolo dos mostos**.

- Paredes celulares de leveduras -

As paredes celulares de leveduras utilizadas na composição de **KTS® FA** ajudam a **desintoxicar os mostos**.

Além disso, a ferramenta de biocontrolo **KTS® FA** não modifica a composição natural de aminoácidos do mosto, **ao contrário da bioproteção**.



OBJECTIVOS ENOLÓGICOS

- Tratamento precoce das uvas e dos mostos para uma ação antimicrobiana rápida e eficaz.
- Controlo do desenvolvimento de microrganismos indígenas responsáveis pela formação de compostos indesejáveis, incluindo *Brettanomyces bruxellensis*.
- Favorece a implantação da LSA selecionada e o arranque da FA.
- Assegura o desenrolar ou reinício da fermentação alcoólica.
- Permite obter vinhos mais límpidos e frutados.
- Elaborar vinho NOLO.



APLICAÇÕES

Meia dose na parcela ou ao encher a prensa e o restante no recipiente de receção do sumo.

Encuba dos vinhos tintos.

Durante o processo de FA: segurança e proteção contra o desenvolvimento de microrganismos.

Aquando do reinício da FA: desintoxicar e "limpar" antes de incorporar o pé de cuba.



(a partir de densidade - 30 pontos)

Processo de vinificação



Utilizar na estabulação a frio.

Controlar a fermentação indígena.

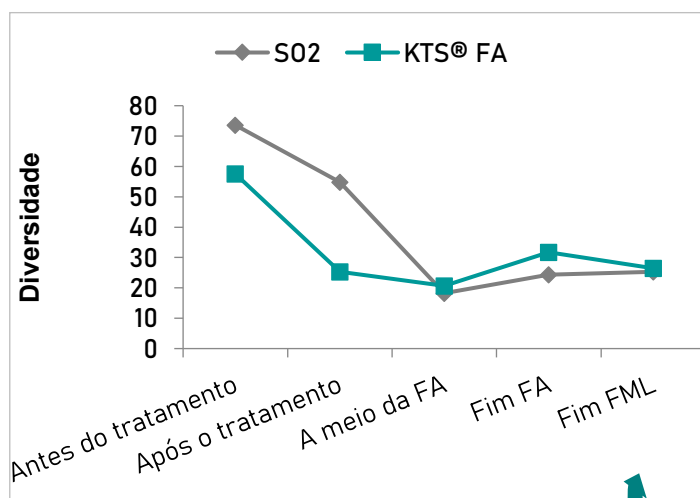
Quando a FA abranda.

SAS SOFRALAB

79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30



RESULTADOS DE TESTES



Diretamente após o tratamento, **KTS® FA** é mais rápido e eficaz do que o SO₂ a reduzir a diversidade microbiana de alteração do tipo levedura.

Evolução da diversidade das leveduras durante a vinificação. Os pontos representam as médias das diversidades observadas em cada amostra analisada antes e depois do tratamento com SO₂ ou **KTS® FA**. Resultados da análise metagenómica.

A METAGENÓMICA DIRECIONADA é uma técnica de sequenciação e de análise do ADN de vários indivíduos de espécies diferentes contidos num meio. Foi graças ao desenvolvimento da aplicação desta tecnologia na enologia, que nos foi possível validar a eficácia de **KTS® FA** como instrumento de biocontrolo da flora microbiana e verdadeira alternativa ao SO₂.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Utilização nas uvas, por pulverização:

- Homogeneizar o produto em 15 vezes o seu peso em água (não utilizar mosto),
- Escolher um bocal o mais aberto possível

Atenção: O quitosano começa a decompor-se a 40°C, limitando a sua eficácia.

Utilização nos mostos em cuba:

- Homogeneizar o produto em 10 vezes o seu peso em água (não utilizar mosto),
- Adicionar à cuba aquando de uma remontagem (recomenda-se a utilização de um acoplador para colagem),
- Homogeneizar bem a cuba depois de adicionar o produto.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional..

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.



DOSAGEM

Dose recomendada: 15 a 20 g/hL o /100kg nas uvas em função dos riscos microbiológicos.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 25 g/hL.



ACONDICIONAMENTO



**1 KG
10 KG**



CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Não congelar.

Embalagem aberta: consumir no prazo de 48 horas.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.