



KTS[®] MB

Aktiviertes Produkt auf Chitosan- und Fumarsäure-Basis
für eine bessere Steuerung der Mikroorganismen beim Ausbau



Biologische
Kontrolle der
Mikroorganismen

Ersatz oder
Verringerung des
SO₂-Einsatzes durch
antimykotische
Wirkung

Zur Vorbeugung



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Kontrolle der Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen (*Brettanomyces*, andere indigene Hefen, Bakterien).
- Beugt einem spontanen BSA-Start vor.
- Verzögert den BSA-Start.
- Alternative zum Einsatz von Sulfiten, ermöglicht jedoch keine Kontrolle der Oxidationsreaktionen.
- Wird nicht von kontaminierenden Hefen verbraucht.



DOSAGE

Empfohlene durchschnittliche Dosage: 15 g/hL
Gesetzlich zulässige maximale Dosage gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 22 g/hL



VERPACKUNG



1 KG
10 KG



GUT ZU WISSEN!

Fumarsäure in verfügbarer Form wird von der Hefe in Äpfelsäure umgewandelt.

KTS[®] MB besteht aus Chitosan mit hohem Deacetylierungsgrad, was die Menge der Aminogruppen in der gesamten Verbindung und ihre Protonierung in saurem Milieu garantiert.

Dank eines speziellen Produktionsverfahrens **kombiniert KTS[®] MB die Leistungsfähigkeit von aktiviertem Chitosan durch Optimierung** seiner Oberflächenladung und die der Fumarsäure zur besseren Steuerung der Milchsäurebakterien.



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen innerhalb von 48 Std. aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Auf Wein nach Abschluss der Vergärung und während des gesamten Ausbaus:

- Das Produkt in eine Wassermenge mischen (keinen Wein verwenden), die dem 15-fachen seines Gewichts entspricht.

Beim Umpumpen zum Gebinde geben (es empfiehlt sich die Verwendung eines Zuführhahns).

- Das Gebinde nach Zugabe des Produkts gut durchmischen.

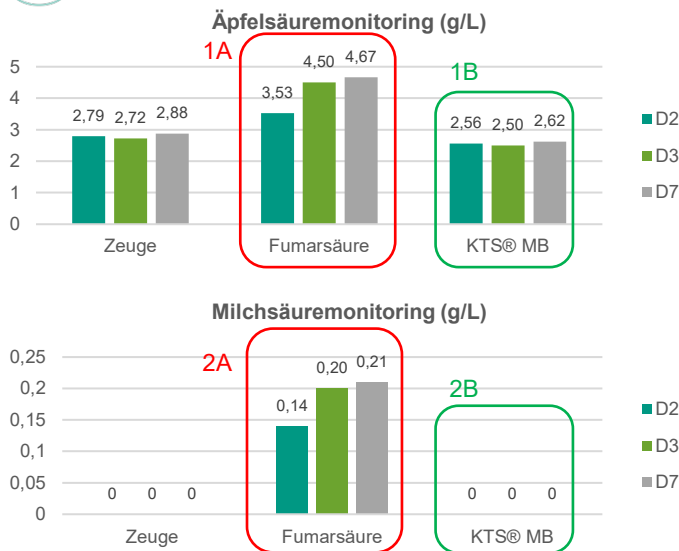
Warnhinweis:

Produkt für *önologische* und *ausschließlich gewerbliche Zwecke*.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



VERSUCHSERGEBNISSE



- Fumarsäure allein: *Brettanomyces* verstoffwechselt Fumarsäure zu Äpfelsäure (1A). Diese wird anschließend von Bakterien zu Milchsäure abgebaut (2A).
- KTS® MB: Das Chitosan verhindert das Wachstum von *Brettanomyces* (der Äpfelsäuregehalt bleibt stabil – 1B) und die Fumarsäure ergänzt die antimikrobielle Wirkung, indem sie die Bakterien hemmt und den BSA-Start verzögert (2B).

Versuche an Rotweinen, die mit Milchsäurebakterien (10^5 CFU/mL) und *Brettanomyces* (10^4 CFU/mL) beimpft wurden, wobei der Äpfel- und Milchsäuregehalt vor Beginn des BSA beobachtet wurde.

INSTRUMENTE FÜR EIN UMFASSENDES MANAGEMENT DER MIKROBIOLOGISCHEN RISIKEN

