



KTS[®] MB

Preparado activado a base de quitosano y ácido fumárico para una mejor gestión de los microorganismos durante la crianza



Biocontrol des los microorganismos

Sustitución o disminución del uso de SO₂ en su acción antifúngica

Herramienta de prevención



OBJECTIVOS ENOLÓGICOS

- Controla el desarrollo de los microorganismos no deseados (*Brettanomyces*, otras levaduras autóctonas, bacterias).
- Previene el arranque espontáneo de la FML.
- Retrasa el inicio de la FML.
- Alternativa al uso de sulfitos, pero no permite el control de los mecanismos de oxidación.
- No es consumido por las levaduras contaminantes.



DOSIS

Dosis media recomendada: 15 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 22 g/hL



PRESENTACIÓN



1 kg
10 kg



ES BUENO SABER...

El ácido fumárico en una forma disponible es transformado por las levaduras en ácido málico.

KTS[®] MB está compuesto por quitosano con un alto grado de desacetilación, lo que garantiza el número de funciones amina en el conjunto de la molécula y su protonación en medio ácido.

Fruto de un proceso específico de producción, **KTS[®] MB combina la eficacia de un quitosano activado, gracias a la optimización** de sus cargas superficiales, y la del ácido fumárico para una mejor gestión de las bacterias lácticas.



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar en 48 h.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.



MODO DE EMPLEO

Utilización en el vino después de finalizar la fermentación alcohólica y durante toda la crianza:

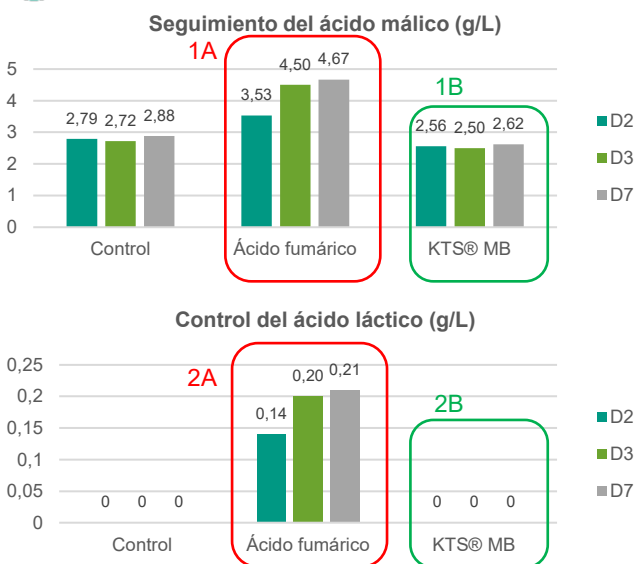
- Homogeneizar el producto en 15 veces su peso de agua (no utilizar vino).
- Añadir al depósito en el transcurso de un remontado (se recomienda el uso de un racor para clarificantes).
- Homogeneizar bien el depósito tras la adición del producto.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar de acuerdo con la reglamentación vigente.



RESULTADOS DE LOS ENSAYOS



- Ácido fumárico solo: las *Brettanomyces* metabolizan el ácido fumárico en ácido málico (1A) y a continuación el ácido málico es descompuesto en ácido láctico por las bacterias (2A).
- KTS® MB: el quitosano impide el desarrollo de *Brettanomyces* (la concentración de ácido málico permanece estable - 1B) y el ácido fumárico completa el efecto antimicrobiano inhibiendo las bacterias y retrasando el inicio de la FML (2B).

Ensayos realizados en vinos tintos inoculados con bacterias lácticas (10^5 UFL/mL) y *Brettanomyces* (10^4 UFL/mL). Seguimiento de la concentración del ácido málico y el ácido láctico antes del inicio de la FML.

HERRAMIENTAS PARA UNA GESTIÓN COMPLETA DE LOS RIESGOS MICROBIOLÓGICOS

