STABILISANTS

KTS® MB

Préparation activée à base de chitosan et d'acide fumarique pour une meilleure gestion des micro-organismes en élevage

Bio contrôle des micro-organismes | **Substitution ou diminution de l'emploi de SO_2 dans son action antifongique** | **Outil de prévention**

OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Contrôle le développement des micro-organismes indésirables (*Brettanomyces*, autres levures indigènes, bactéries).
- Prévient le départ en FML spontanée
- Retarde le déclenchement des FML
- Alternative à l'utilisation des sulfites mais ne permet pas le contrôle des mécanismes d'oxydation.
- N'est pas consommé par les levures de contamination

DOSE D'EMPLOI

Dose moyenne conseillée : 15 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 22 g/hL.

CONDITIONNEMENT

1 KG
10 KG

BON À SAVOIR !

L'acide fumarique dans une forme disponible est transformé par les levures en acide malique

KTS® MB est composé de chitosan à haut degré de désacétylation, garantissant le nombre de fonctions amines sur l'ensemble de la molécule et leur protonation en milieu acide.

Grâce à un procédé spécifique de production, **KTS® MB allie l'efficacité d'un chitosan activé grâce à une optimisation** de ses charges de surfaces et celle de l'acide fumarique pour une meilleure gestion des bactéries lactiques

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser dans les 48h.

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 contrôle. 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.

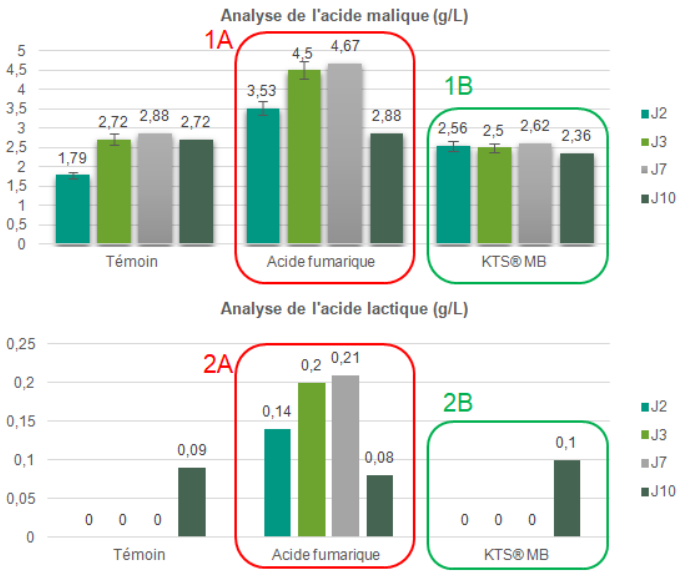
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MODE D'EMPLOI

Utilisation sur vin après la fin de la fermentation alcoolique et durant tout l'élevage :
• Homogénéiser le produit dans 15 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de vin)
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.

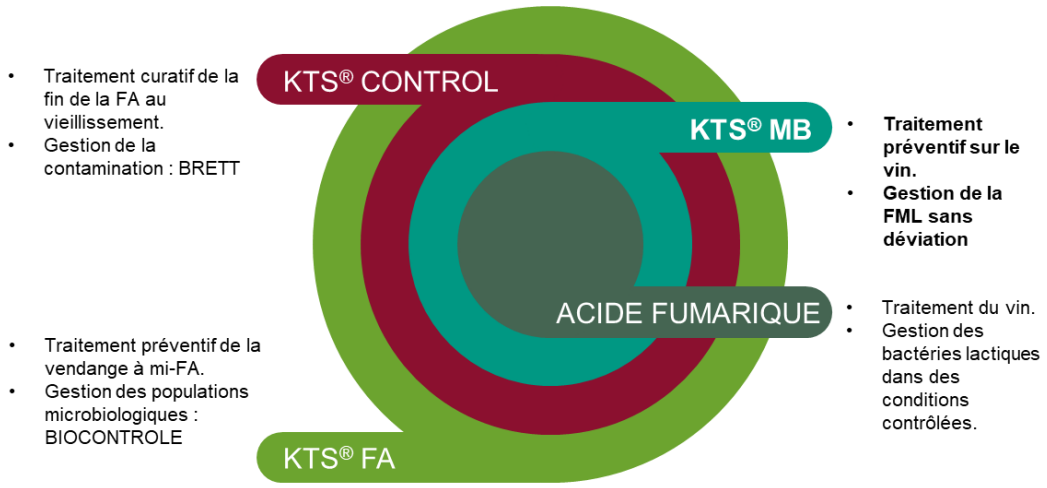
RESULTATS D'ESSAIS



Essais réalisés sur vins rouges inoculés en bactéries lactiques (10^5 UFC/ml) et *Brettanomyces* (10^4 UFC/ml). Suivi de l'acide malique et de l'acide lactique avant enclenchement de la FML.

- Acide fumarique seul : Brettanomyces métabolise l'acide fumarique en acide malique (1A). Celui-ci est ensuite décomposé en acide lactique par les bactéries (2A).
- KTS® MB : le chitosan empêche le développement de Brettanomyces (la concentration en acide malique reste stable - 1B) et l'acide fumarique complète l'effet antimicrobien en inhibant les bactéries et en retardant le début de la FML (2B).

DES OUTILS POUR UNE GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES À 360°



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