ESTABILIZANTES

KTS® MB

Preparação ativada à base de quitosano e ácido fumárico para uma melhor gestão dos microrganismos no envelhecimento

TODOS OS VINHOS | VINHO ESPUMANTE

Biocontrolo de microrganismos	Substitui ou reduz a utilização de SO_2 na sua ação antifúngica	Ferramenta de prevenção

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Controla o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis (*Brettanomyces*, outras leveduras indígenas, bactérias).
- Evita o arranque da FML espontânea
- Retarda o início da FML
- Alternativa à utilização de sulfitos, mas não permite controlar os mecanismos de oxidação.
- Não é consumido pelas leveduras de contaminação

DOSAGEM

Dose média recomendada: 15 g/hL
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 22 g/hL.

ACONDICIONAMENTO

1 KG
10 KG

É BOM SABER!

O ácido fumárico em forma disponível é transformado pelas leveduras em ácido málico.

KTS® MB é composto de quitosano com um elevado grau de desacetilação, garantindo o número de funções aminas no conjunto da molécula e a sua protonação num ambiente ácido.

Graças a um processo de produção específico, **KTS® MB alia a eficácia de quitosano ativado graças à otimização** das suas cargas superficiais, bem como a do ácido fumárico, para uma melhor gestão das bactérias lácticas.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores..
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar 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.

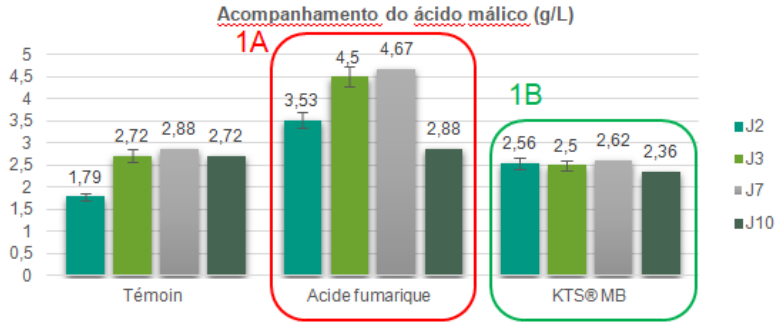
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

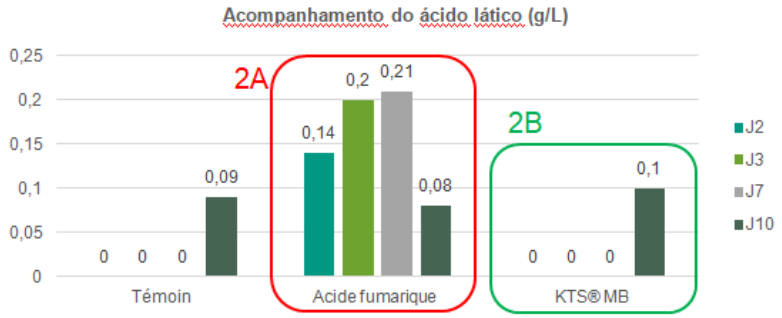
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Utilizar no vinho após o fim da fermentação alcoólica e durante todo o processo de envelhecimento:
- Homogeneizar o produto em 15 vezes o seu peso em água (não utilizar vinho)
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 para profissionais.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

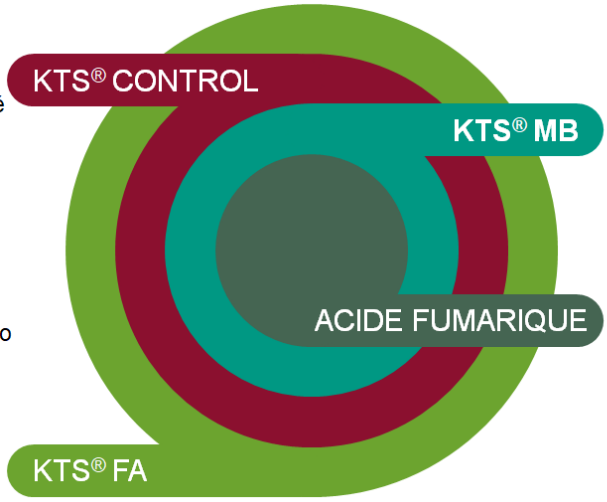
RESULTADOS DOS TESTES





- Apenas ácido fumárico: a Brettanomyces metaboliza o ácido fumárico em ácido málico (1A). Este é depois decomposto em ácido láctico pelas bactérias (2A).
- KTS® MB: o quitosano impede o desenvolvimento da Brettanomyces (a concentração de ácido málico mantém-se estável - 1B) e o ácido fumárico completa o efeito antimicrobiano, inibindo as bactérias e retardando o início da FML (2B).

FERRAMENTAS PARA A GESTÃO DOS RISCOS MICROBIOLÓGICOS A 360º



- Tratamento curativo desde o fim da FA até ao envelhecimento.
- Gestão da contaminação: BRETT

- **Tratamento preventivo do vinho.**
- **Gestão da FML sem desvio**

- Tratamento preventivo das uvas a meio da FA.
- Gestão das populações microbiológicas: Biocontrolo

- Tratamento do vinho.
- Gestão das bactérias lácticas sob condições controladas.

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