



## Fiche technique

# STABILISANT



## CHITO'ZEN

Chitosane pur en poudre d'origine fongique pour la stabilisation microbiologique des vins.

### ➤ CARACTERISTIQUES GENERALES :

Les Brettanomyces sont des levures indigènes qui produisent des composés aromatiques indésirables (phénols volatils). Les vins contaminés présentent des notes animales, d'écurie voire pharmaceutiques...

Ces levures ont la capacité de se développer en milieu défavorable et sont très résistantes aux conditions difficiles (doses élevées de SO<sub>2</sub>, degré alcoolique élevé, carences nutritionnelles).

Il est important de surveiller le niveau de population et d'intervenir rapidement car ces levures sont capables de se développer et de produire des phénols volatils à partir d'une faible population initiale.

**CHITO'ZEN** est du chitosane 100 % fongique issu d'*Aspergillus Niger* qui interagit de manière spécifique sur les Brettanomyces ; facilitant leur précipitation et favorisant ainsi leur élimination par soutirage ou filtration.

### ➤ Mode d'emploi

**CHITO'ZEN** s'utilise principalement après la F.A. mais également en préventif selon les recommandations de votre œnologue.

Mélanger le produit avec de l'eau en évitant la formation de grumeaux avant de l'incorporer au vin au cours d'un remontage d'homogénéisation.

### ➤ Doses d'emploi

Dose d'emploi recommandée : **2 à 10 g/hl**.

Dose maximale autorisée : 10 g/hl pour les Brettanomyces, 100 g/hl pour les métaux lourds, 500 g/hl pour l'OTA.

La dose d'utilisation varie en fonction de la propreté du vin, des espèces de microorganismes contaminants et de la durée de traitement.

Soutirer le vin traité 15 jours maximum après traitement.

### ➤ Conditionnement

Sachet de 100 grs et 500 grs

### ➤ Conservation

Conserver le produit dans un endroit frais, sec et aéré.

En cas d'utilisation partielle, bien refermer après usage et consommer rapidement.

Conforme au Codex Œnologique International  
Pour usage Œnologique  
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél: 04 67 76 06 68  
Fax: 04 67 62 64 05  
biotechœnologie@biotechœnologie.fr  
www.biotech-œnologie.fr