

**vinext**[®]

AVANGUARDIA ENOLOGICA

Next Kitoferm

#Enol

SCHEDA TECNICA

**Coadiuvante organico a base di Chitosano di origine fungina
Riduce notevolmente il rischio di fermentazione malolattica
Durante la fermentazione alcolica e la rifermentazione.**

Composizione:

prodotto organico a base di Chitosano di origine fungina (25%), un bio-polimero con effetto inibitore verso batteri Gram positivi e Gram negativi.

Contiene un derivato di lievito (75%) molto ricco in acidi grassi insaturi e steroli che garantiscono la fluidità della membrana cellulare del lievito e stimolano la fermentazione alcolica. Non contiene amminoacidi per non favorire l'attività batterica.

Il prodotto è privo di allergeni e non contiene prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.

Utilizzo e vantaggi:

- Controllo biologico contro le popolazioni di batteri, soprattutto quelli lattici.
- Non ostacola la fermentazione condotta con lieviti *Saccharomyces C.*
- Permette di ridurre l'uso della SO₂.
- Molto adatto per evitare la partenza non desiderata di fermentazioni malolattiche durante la rifermentazione in autoclave.
- Nei vini rossi evita l'innalzamento di acidità volatile in caso di arresti fermentativi.

Dosi e modalità d'uso:

mosti o vini in fase di chiarifica o fermentazione: 8 – 20 g/hl

durante la rifermentazione: 5-15 g/hl

per vini in conservazione: dose massima consigliata 40 g/hl

Modalità d'uso:

- Sciogliere in acqua fredda o direttamente nel vino in ragione di 1:5.
- Aggiungere al mosto o al vino garantendo l'omogeneizzazione. La temperatura del mosto/vino deve essere maggiore di 10°C.
- Può essere aggiunto sul mosto insieme ad altri chiarificanti oppure durante la fermentazione alcolica

Conservazione:

Una volta aperta la confezione si consiglia di usare il prodotto velocemente.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Confezioni:

Confezioni da 1 kg o da 5 kg.

Ultimo aggiornamento: 11.02.2025 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale del Lavoro, 44 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./PIVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€

Next Kitoferm

#Enol

SCHEDA TECNICA

DICHIARAZIONI E CONFORMITA'	
Conformità a norme	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022 Per uso enologico, per uso professionale. AmMESSO nella preparazione di vini biologici.
OGM	Non contiene OGM, non proviene da OGM
Allergeni	Prodotti della lista contenuta nell'allegato II del Reg CE 1169/2011: nessuno
Etichettatura	Coadiuvante - Non deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
Confezione	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

Grazie per aver scelto il nostro prodotto Next Kitoferm.

I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.

Servizio tecnico Vinext: info@vinext.it; +39 335 1225521

Ultimo aggiornamento: 11.02.2025 NL

vinext[®] s.r.l.

Sede Operativa:

Viale del Lavoro, 44 • 37036 San Martino B. A. (VR)
tel. + 39 045 85 81 990 • info@vinext.it • www.vinext.it

Sede Legale:

Stradone San Fermo, 26 • 37121 Verona (ITALY)
Cod. Fisc./P.IVA: 04353750237 • Cap. Soc.: 50.000€