



**vinext**<sup>®</sup>

AVANGUARDIA ENOLOGICA

## Next KitoStab

#NO-BRETT

SCHEDA TECNICA

**Chitosano puro di origine fungina  
Stabilizzante biologico, allergen free, no OGM.**

### Next Kitostab – i vantaggi:

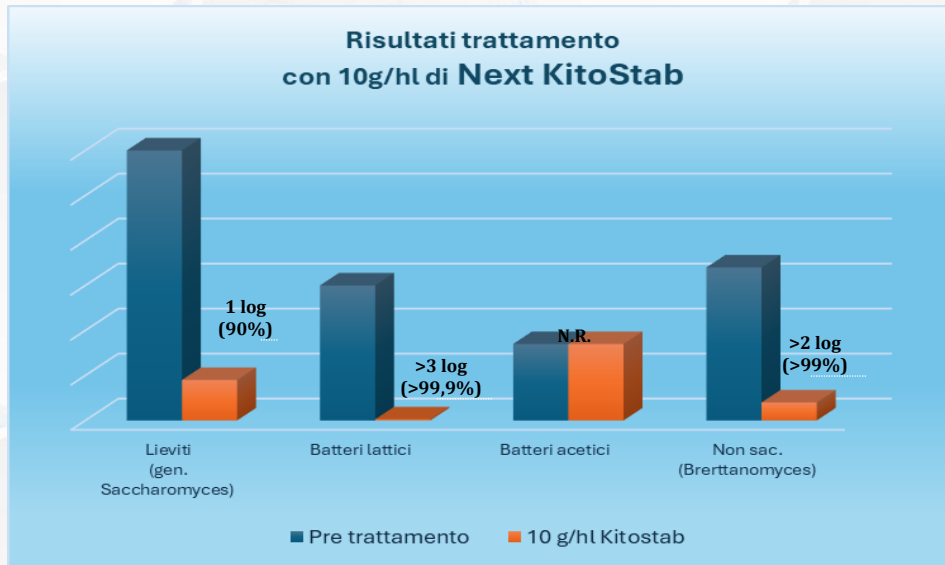
- Alternativa alla SO<sub>2</sub> nella stabilità microbiologica dei vini.
- Riduce la carica dei batteri lattici di oltre 3 log (>99,9%)
- **Riduce la carica dei lieviti del genere brettanomyces di oltre 2 log (>99%)**
- Riduce la carica dei lieviti del genere saccaromyces di circa 1 log (90%)
- Il chitosano ha un effetto antiossidante, migliora la longevità dei vini.

### Next Kitostab – che cos'è:

Chitosano puro è un polisaccaride naturale prodotto da funghi (*Aspergillus Niger*).

Prodotto non OGM e privo di sostanze allergene.

Le fibre del chitosano fissano i microrganismi sulla loro parete causando una veloce lisi cellulare del organismo contaminante.



Lieviti, batt. lattici e batt. acetici: vino bianco veneto (inoculato di microrganismi): pH – 3,38, SO<sub>2</sub> tot/libera >10ppm  
Brettanomyces: Sangiovese Toscana: pH – 3,61, SO<sub>2</sub> tot/libera 20/4

### Next Kitostab – dosaggio e modalità d'uso:

Ultimo aggiornamento: 21.11.2024 NL

**vinext**<sup>®</sup> 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€

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.

**vinext<sup>®</sup>**

AVANGUARDIA ENOLOGICA

## Next KitoStab

#NO-BRETT

SCHEDA TECNICA

dosaggio: 2 – 10 g/hl – dose massima prevista dalla legge: 10 g/hl.

Modalità d'uso:

- Sciogliere in acqua fredda o direttamente nel vino in ragione di 1:5.
- Aggiungere al vino garantendo l'omogeneizzazione. La temperatura del vino deve essere maggiore di 10°C.
- Lasciare agire e travasare dopo 10 giorni (non ci sono controindicazione di lasciare il prodotto nel vino per lunghi periodi).

Note:

- *In condizioni normali di cantina (contenitori colmi e saturati di gas inerte, temperatura attorno i 18-20°C) si può considerare il vino protetto dai microrganismi contaminati per circa 90 giorni.*
- *È altamente consigliato di effettuare controlli periodici per verificare l'assenza di contaminanti.*

**Next Kitostab:** confezioni  
confezione da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto.

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: <b>nessuno</b>
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 Kitostab.**

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

**Servizio tecnico Vinext: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it); +39 335 1225521**

Ultimo aggiornamento: 21.11.2024 NL

**vinext<sup>®</sup> s.r.l.**

Sede Operativa:

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

Sede Legale:

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

Le informazioni citate sulla scheda corrispondono a quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è tenuto ad operare secondo la legislazione vigente nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione vigente. Le indicazioni riportate non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato ed è altresì opportuno operare con prove preliminari.