



KITO PURE

Coadiuvante adsorbente a base di chitosano

DESCRIZIONE

Chitosano puro al 100% specifico per la stabilizzazione microbiologica di mosti e vini. Viene utilizzato in enologia per ridurre lo sviluppo di batteri e lieviti indigeni che causano alterazioni organolettiche ai vini. L'utilizzo di Kito Pure migliora la pulizia olfattiva, adsorbendo sostanze maleodoranti come composti solforati e fenoli volatili, migliora la chiarifica e filtrabilità dei vini.

Non contiene allergeni.

COMPOSIZIONE

Chitosano ottenuto da Aspergillus niger e scorze di lievito

MODALITÀ D'USO

Disperdere Kito Pure in acqua in rapporto 1:10 mescolando con cura fino ad ottenere una sospensione omogenea. Aggiungere alla massa da trattare tramite rimontaggio al chiuso, mantenendo il prodotto in agitazione per 20-30 minuti. Travasare dopo 6-8 giorni dal trattamento.

DOSI DI IMPIEGO

Dose d'impiego raccomandata: 5 g/hl Dose massima legale: 10 g/hl

CONFEZIONI

Da 500 g e da 25 kg

CONSERVAZIONE

<u>Confezione chiusa</u>: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

<u>Confezione aperta</u>: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conforme al Reg. CE 934/2019 – Conforme al Codice Enologico Internazionale. Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, in assenza di prodotti disponibili di origine biologica certificata (Reg. CE 203/2012).

Limitazioni d'uso: Non classificato Classificazione ADR: Non classificato

Dichiarazione OGM: Non contiene OGM; non proviene da OGM Allergeni: Non contiene prodotti dell'all. III bis della diret-

tiva 2000/13/CE e successive modifiche.