

KITO PURE

Coadyuvante adsorbente a base de quitosano

DESCRIPCIÓN

Quitosano puro al 100% específico para la estabilización microbiológica de mostos y vinos. Se utiliza en enología para reducir el desarrollo de bacterias y levaduras indígenas que causan alteraciones organolépticas a los vinos. La utilización de Kito Pure mejora la limpieza olfativa, adsorbiendo sustancias malolientes como compuestos sulfurados y fenoles volátiles, mejora la clarificación y filtrabilidad de los vinos. No contiene alérgenos.

COMPOSICIÓN

Quitosano obtenido de *Aspergillus niger* y cortezas de levadura

MODALIDAD DE USO

Dispersar Kito Pure en agua en proporción 1:10 mezclando con cuidado hasta obtener una suspensión homogénea. Agregar a la masa a tratar mediante remontado en cerrado, manteniendo el producto en agitación durante 20-30 minutos. Trasegar después de 6-8 días del tratamiento.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de empleo recomendada: 5 g/hl

Dosis máxima legal: 10 g/hl

ENVASES

De 500 g y de 25 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. CE 934/2019 – Conforme al Código Enológico Internacional. Producto no certificado ecológico pero admitido para la producción de vinos ecológicos, en ausencia de productos disponibles de origen ecológico certificado (Reg. CE 203/2012).

Limitaciones de uso: No clasificado

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OMG: No contiene OMG; no proviene de OMG

Alérgenos: No contiene productos del anexo III bis de la directiva 2000/13/CE y sucesivas modificaciones.