

KITO PURE

Coadjuvante adsorvente à base de quitosano

DESCRIÇÃO

Quitosano puro a 100% específico para a estabilização microbiológica de mostos e vinhos. É utilizado em enologia para reduzir o desenvolvimento de bactérias e leveduras indígenas que causam alterações organolépticas aos vinhos. A utilização de Kito Pure melhora a limpeza olfativa, adsorvendo substâncias malcheirosas como compostos sulfurados e fenóis voláteis, melhora a clarificação e filtrabilidade dos vinhos. Não contém alergénios.

COMPOSIÇÃO

Quitosano obtido de *Aspergillus niger* e cascas de levedura.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar Kito Pure em água na proporção 1:10 misturando com cuidado até obter uma suspensão homogénea. Adicionar à massa a tratar através de remontagem a coberto, mantendo o produto em agitação durante 20-30 minutos. Transferir após 6-8 dias do tratamento.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Dose de utilização recomendada: 5 g/hl

Dose máxima legal: 10 g/hl

EMBALAGEM

De 500 g e de 25 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.

CLASSIFICAÇÕES E DECLARAÇÕES

Conforme ao Reg. CE 934/2019 – Conforme ao Código Enológico Internacional. Produto não certificado biológico mas admitido para a produção de vinhos biológicos, na ausência de produtos disponíveis de origem biológica certificada (Reg. CE 203/2012).

Limitações de uso: Não classificado

Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Não contém OGM; não provém de OGM

Alergénios: Não contém produtos do anexo III bis da diretiva 2000/13/CE e sucessivas modificações.