

IOC SENTINEL

CHIARIFICA

Per il controllo della flora batterica pre e post fermentazione malolattica

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

IOC SENTINEL è una soluzione innovativa totalmente allergen free ed OGM free, per il controllo della flora batterica pre e post fermentazione malolattica. **IOC SENTINEL** è un nuovo coadiuvante tecnologico naturale e vegetale costituito da un'innovativa miscela di polisaccaridi derivati dalla chitina.

- Stabilizza i vini rossi a FML avvenuta evitando l'insorgere delle classiche malattie del vino
- Consente di evitare la FML dove non desiderata su vini bianchi e rosati.
- Permette la corretta conservazione della basi Charmat dove sono necessari bassi livelli di SO₂ per un'ottimale partenza della presa di spuma
- Si tratta di un' importante alternativa per chi vuole lavorare con bassi dosaggi di solforosa.
- Aiuta a ridurre l'insorgere dell'acidità volatile dovuta alla presenza di batteri acetici
- Esercita una azione chiarificante/illimpidente

MODALITA' DI IMPIEGO

Dosare in acqua o vino in un volume pari a 5 volte il SUO peso agitando la soluzione fino ad ottenere una sospensione omogenea (senza grumi).

Aggiungere la sospensione progressivamente nella massa da trattare e procedere con il rimescolamento della stessa.

Lasciare agire il prodotto per minimo venti giorni di contatto.

Si consiglia di monitorare attentamente la cinetica della popolazione batterica tramite la consulenza di un laboratorio specializzato.*

**Il nostro servizio tecnico scientifico è a disposizione per dare supporto al cliente al fine di valutare le condizioni iniziali del vino da trattare, il dosaggio ideale da utilizzare e monitorare l'efficacia del trattamento nel tempo attraverso analisi chimiche e microbiologiche.*

DOSE D'IMPIEGO

25-60 g/hL Disperdere **IOC-Sentinel** in un volume d'acqua o vino pari a 5 volte il suo peso, al fine di ottenere una sospensione omogenea.

CONFEZIONI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

- Pacchetto 2,5 kg

Una volta preparata la soluzione, utilizzare entro la giornata.

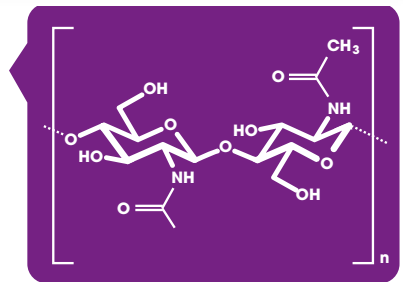
Conservare in un locale asciutto, senza odori, a temperatura compresa tra i 10° e 25° C, a riparo dall'aria e dalla luce.

UN PRODOTTO VERAMENTE INNOVATIVO : NATURALE, BIODEGRADABILE, NON ALLERGENICO E OGM FREE CHE NON CONTIENE ALCUN PRODOTTO DI ORIGINE ANIMALE O DI SINTESI

Presente in numerosi organismi viventi, la chitina è il polisaccaride più abbondante dopo la cellulosa. Tra i polisaccaridi di interesse per l'uomo, la chitina ed i suoi principali derivati (il chitosane e il chitin-glucano) occupano un posto sempre più importante. Nel 2003, KitoZyme innova sviluppando un processo di fabbricazione che riposa sull'utilizzo di una fonte di approvvigionamento di chitina di origine non animale, ma vegetale.

KitoZyme e IOC lavorano in collaborazione al fine di proporre dei prodotti di collage innovanti, rispondenti alle attese del mercato.

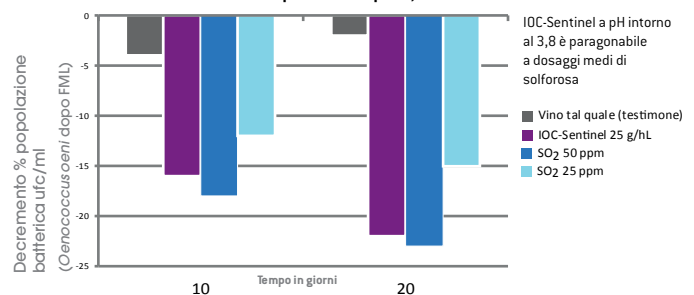
Nel 2009, solo i derivati della chitina di origine vegetale, questo nuovo strumento biotecnologico, sono raccomandati dall'OIV e gli stessi sono stati autorizzati all'uso dalla comunità europea nel 2010.



CONTROLLO DELLE FASI POST FML NEI VINI ROSSI

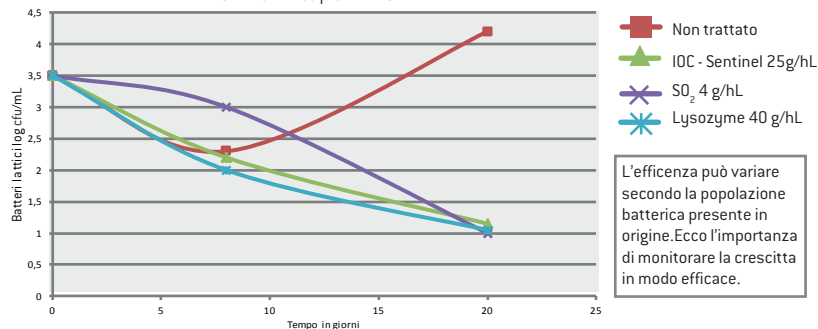
Nei vini rossi la FML è una tappa molto importante nel processo di vinificazione. Al termine della FML, i batteri lattici residui possono diventare rapidamente nocivi attraverso l'attacco dei pentosi, del glicerolo e dell'acido tartarico sviluppando i classici difetti organolettici. Il trattamento più comun che consente di evitare questi fenomeni indesiderati è l'utilizzo di SO₂.

Abbattimento percentuale della popolazione di batteri lattici su vino rosso post FML a pH 3,8



RITARDO O BLOCCO DELLA FML NEI VINI BIANCHI E ROSATI

Impatto sulla popolazione di batteri lattici su vino bianco pre FML 2014



Nei vini bianchi e rosati, la FML è in molti casi indesiderata, in quanto essa modifica sostanzialmente i flavor del prodotto compromettendo gli obiettivi organolettici di freschezza.

Negli spumanti ottenuti con metodo Charmat è fondamentale mantenere intatto il vino base che sarà utilizzato per la rifermentazione. La presenza di batteri lattici in questa fase è molto rischiosa in quanto compromette l'integrità della massa.

Frutto delle strategie e degli strumenti sviluppati da IOC per il controllo dell'ossidazione e della contaminazione microbiologica, durante la fase prefermentativa, fermentativa e di affinamento, **SENTINEL** è un forte strumento per la riduzione delle concentrazioni di SO₂.

