

KTS CONTROL

**Complexe à base de chitosan dérivé d'*Aspergillus niger*
pour contrôler le développement des micro-organismes responsables
des déviations organoleptiques**

CARACTERISTIQUES

KTS CONTROL a été spécifiquement formulé à base de chitosan dérivé d'*Aspergillus niger* pour contrôler le développement des micro-organismes d'altération des vins.

KTS CONTROL se présente sous forme de granulé ce qui permet une hydratation très aisée du produit lors de sa préparation, ainsi que l'obtention d'un produit homogène garantissant une action efficace sur la totalité du vin traité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

KTS CONTROL s'utilise sur vin après FA ou après FML pour éliminer les micro-organismes indésirables ou empêcher leurs développements. Ces micro-organismes sont le plus souvent responsables de déviations organoleptiques sur les vins.

Suivi des populations *Brettanomyces* par PCR quanti sur un vin de Merlot millésime 2013 suite à l'ajout de 10 g/hL de produit (sans ajout préalable de SO₂)

UFC/mL	Début de l'essai	2 ^e jour	4 ^e jour	7 ^e jour	10 ^e jour	14 ^e jour
Témoin	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000
Produit A	100 000	10 000	4 000	1 200	190	15
KTS CONTROL	100 000	5 500	2 000	390	50	5

Produit A : formulation à base de chitosan

KTS CONTROL engendre une diminution significative des levures *Brettanomyces* dès le 2^{ème} jour du traitement par rapport au témoin non traité. Après 2 semaines d'action, la population de *Brettanomyces* est pratiquement éradiquée. A dose équivalente, **KTS CONTROL** est plus efficace que le produit A.

APPLICATIONS

KTS CONTROL peut s'utiliser sur tous types de vins. De part son action sur les micro-organismes, il est impératif d'attendre la fin de la FA ou de la FML avant son utilisation. Toutefois, **KTS CONTROL** peut être utilisé lors de FML non désirées ou non maîtrisées

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :

De 5 à 10 g/hL suivant les risques microbiologiques.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 18 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de vin).

Homogénéiser.

Puis ajouter à la cuve lors d'un remontage (l'utilisation d'un raccord de collage est conseillée).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Pot de 100 g

Sachet de 500 g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser dans les 48 heures.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre CONTROL. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.