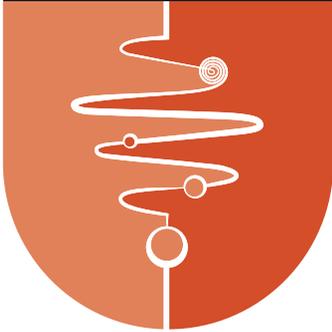


CLARIFICANTES



# KITOSMART

**PRODUTO À BASE DE QUITOSANO DE ORIGEM FÚNGICA  
COM ATIVIDADE ESTABILIZANTE SOBRE OS MICRORGANISMOS**

## COMPOSIÇÃO



Quitosano de origem fúngica (*Aspergillus niger*) ativado com ácido cítrico anidro.

## CARACTERÍSTICAS



KITOSMART apresenta-se em pó de cor creme escuro, e não contém conservantes. É completamente solúvel em água à temperatura ambiente, formando uma solução opaca e homogênea, é utilizados como estabilizantes dos microrganismos indesejados sem atividade sobre as leveduras *Saccharomyces*. KITOSMART não contém produtos considerados "alergénicos", segundo as normas em vigor. A matéria- prima não provém de organismos geneticamente modificados (OGM-free).

## APLICAÇÕES

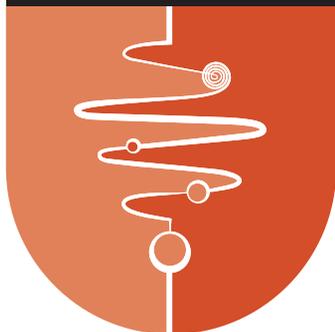


KITOSMART é aplicado com sucesso nos processos de clarificação de forma preventiva ou no caso seja necessário reduzir os microrganismos indesejados (*Brettanomyces*, bactérias...) e proteger de oxidações, a nível organolético não altera o perfil original do vinho.

Após tratamento com o KITOSMART aconselha-se trasfegar o vinho.

O uso de KITOSMART deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

CLARIFICANTES



# KITOSMART

**PRODUTO À BASE DE QUITOSANO DE ORIGEM FÚNGICA  
COM ATIVIDADE ESTABILIZANTE SOBRE OS MICRORGANISMOS**



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver KITOSMART em água à temperatura ambiente ou morna (1:10) e homogeneizar no vinho através de remontagem.  
Aconselha-se após 10-15 dias de tratamento com KITOSMART trasfegar ou filtrar o vinho.



## DOSES

10-15 gr/hL como ação curativa.  
3-5 gr/hL como ação preventiva.



## EMBALAGEM

Sacos de 0,500 kg.



## CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



## IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: Xi-IRRITANTE.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.