

FITO-STOP

Estabilizante para la eliminación de pesticidas en mostos y vinos.

Tecnología miniTubes™

FITOSANITARIOS EN MOSTOS Y VINOS

En los últimos años hemos asistido a una reducción general de residuos de pesticidas en los vinos con respecto al pasado. Los conceptos de salubridad y sostenibilidad, buscados por los consumidores más exigentes y por tanto por la GDO, imponen residuos de fitosanitarios muy por debajo del mínimo requerido por la ley.

Teniendo en cuenta la atención dedicada al tema, se comenzó un trabajo de investigación, realizado en colaboración con la Fondazione E. Mach, cuya finalidad era la eliminación de los residuos de fitosanitarios en mostos y vinos.

De este trabajo nació FITO-STOP, un producto basado en la acción adsorbente de paredes celulares, seleccionadas para este propósito, y de un carbón enológico específico.

Fito-Stop actúa sobre diferentes principios fitosanitarios; por otro lado, las paredes celulares que contiene, además de presentar eficacia adsorbente, facilitan el metabolismo fermentativo de la levadura seleccionada.

TRATAMIENTO DE LOS MOSTOS

Fito-Stop, cuando se utiliza en los mostos durante la fermentación alcohólica, permite reducir significativamente el nivel de varios principios activos, normalmente empleados en la viticultura convencional.

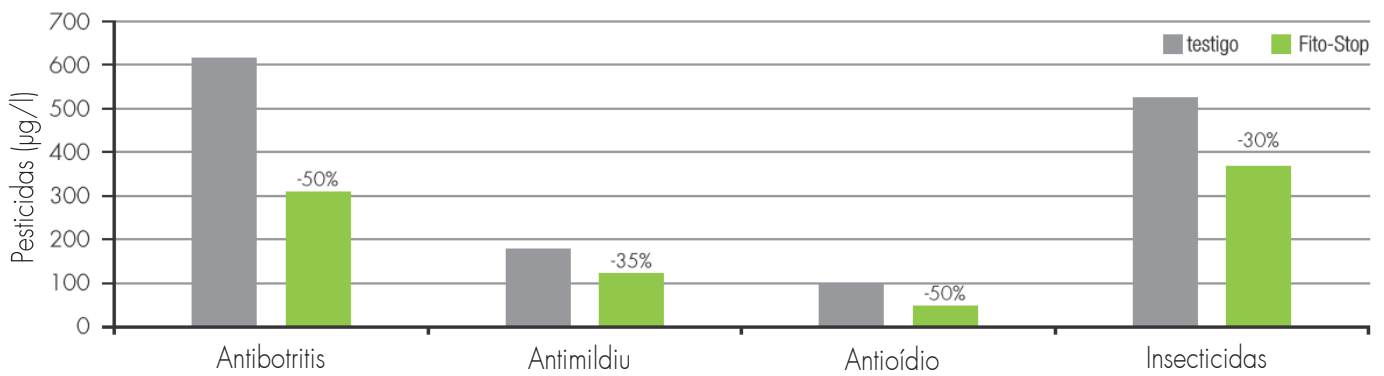
La dosis efectiva mínima es muy baja y esto permite que sea utilizado también en mostos tintos, sin riesgo de pérdida de color.

Desde el punto de vista cualitativo, la levadura consigue expresar una mejor cinética fermentativa acompañada de una menor producción de ác. volátil y una mayor síntesis aromática.

TRATAMIENTO DE LOS VINOS

La acción adsorbente de Fito-Stop es particularmente eficaz durante la toma de espuma, cuando ésta se realiza; en efecto asegura tanto el tiempo de contacto como el necesario remezclado de la masa.

En los vinos tranquilos para obtener resultados satisfactorios, es necesario asegurar un remontado lento y constante que facilite el contacto entre Fito-Stop y los principios activos.



Eliminación de pesticidas con Fito-Stop (5 g/hl) añadido al inicio de la fermentación alcohólica. Resultados promedio de 5 mostos. A los mostos iniciales se añadieron: 5 antibiotritis, 2 antimildiu, 3 antioídio, 5 insecticidas.

MODO DE EMPLEO

Dispersar Fito-Stop en un poco de mosto o agua, mezclar bien y añadir a la masa.

En los mostos: añadir al inicio de la fermentación. En mostos con graduación alcohólica potencial alta, asegurar un adecuado aporte de nitrógeno (>150 mg/l de NFA).

En los vinos asegurar un tiempo de contacto de al menos 48 horas, con agitación lenta y constante.

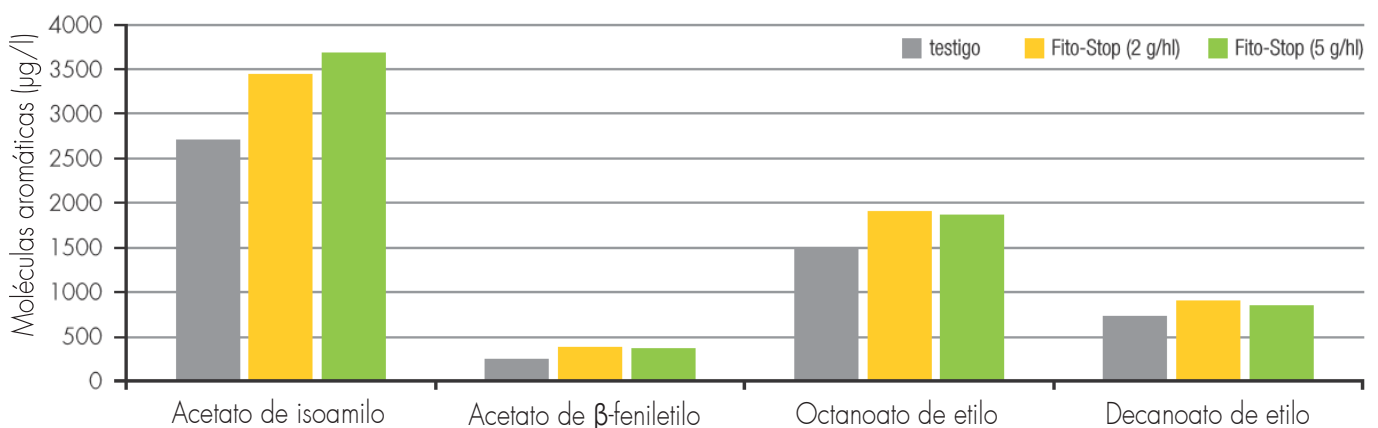
DOSIS

Para la fermentación y segunda fermentación: 2-5 g/hl, al comienzo de la fermentación.

En vinos y mostos concentrados: 20-100 g/hl en función de la cantidad de principios activos a eliminar, del tiempo de contacto a disposición y de la posibilidad de mantener la masa en agitación suave

ENVASES

Envases de 1 kg, bolsas de 10 kg.



Producción aromática en mosto adicionado con fungicidas (para un total de 450 µg/l). Promedio de 5 fermentaciones. La producción es más alta en las pruebas tratadas con Fito-Stop, para ambas dosis, en comparación con el control.

