



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# FITO-STOP

### STABILISANT

Pour l'élimination des pesticides dans les moûts et les vins en minitube.

#### Application

Réduction des produits phytosanitaires en VIN et en MOÛT

Ces dernières années, il y a eu une réduction générale des résidus de pesticides dans les vins par rapport au passé. La santé et le développement durable, poursuivi par les consommateurs les plus exigeants, puis par l'ODG, imposent des résidus de pesticides bien au-dessous du minimum requis par la loi.

Compte tenu de l'attention portée à ce sujet, un projet de recherche a été lancé, menée en collaboration avec la Fondazione E. Mach, visant à l'élimination des résidus de protection des végétaux dans les moûts et les vins. De ce travail est né **FITO-STOP**, une préparation à base de parois cellulaires et de charbon œnologique spécifique dans le but d'absorber les substances indésirables.

#### Traiter les moûts

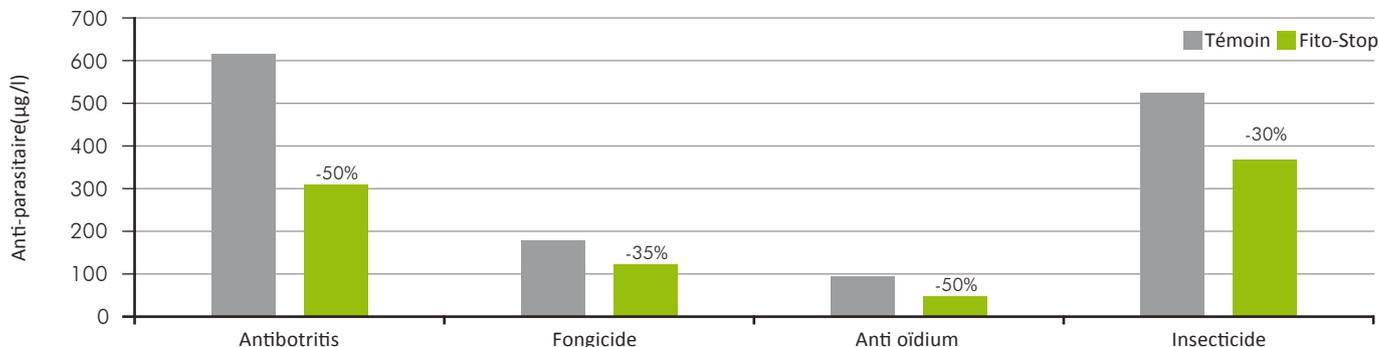
**FITO-STOP**, utilisé dans les moûts en fermentation alcoolique, permet d'abaisser de manière significative le niveau des divers ingrédients actifs, normalement utilisés dans la viticulture conventionnelle.

A faible dose le produit est déjà très efficace, ce qui permet son utilisation dans les fermentation en rouge, sans risque de perte de couleur.

Du point de vue qualitatif, la levure est capable d'exprimer une meilleure cinétique de fermentation accompagnée d'une baisse de la production de H<sub>2</sub>S, de volatile et une synthèse plus aromatique.

L'action absorbante du **FITO-STOP** est particulièrement efficace au cours de la fermentation, où le temps de contact et l'homogénéisation nécessaire sont garanties.

## FICHE TECHNIQUE



L'élimination des pesticides avec 5g/hl de Fito-Stop ajouté en début de fermentation. Les résultats moyens de 5 moûts. Dans les moûts de départ ont été ajoutés : 5 antibiotrytis, 5 fongicides et 5 insecticides

### Utilisation

Disperser Fito-Stop dans un peu de moût ou d'eau, bien mélanger et ajouter à la masse. En moûts: ajouter au début de la fermentation. Dans les moûts à fort potentiel de degré alcoolique, assurer un apport adéquat en azote (> 150 mg/l de YAN).

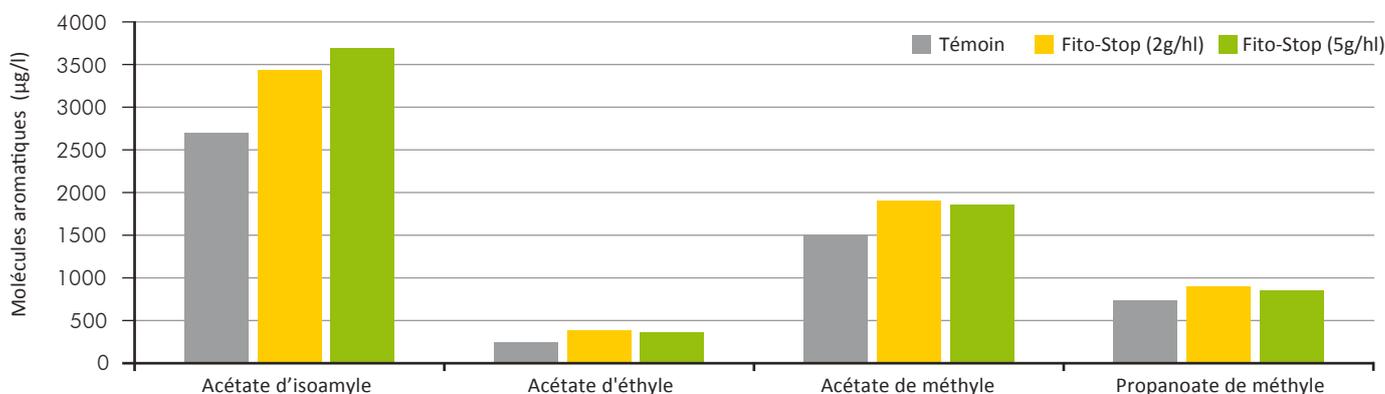
Sur vins assurer un temps de contact d'au moins 48 heures sous agitation lente et constante.

### Dosage

Pendant la fermentation et en refermentation : 2-5 g/hl, dès le début de la fermentation.  
Dans les vins et moûts concentrés: 20-100 g/hl selon la quantité d'ingrédients actifs à supprimer.

### Emballage

Sacs de 2kg ou 10kg



La production d'arôme dans un moût où on a ajouté un fongicide (pour un total de 450 mg/l).  
Résultat moyen de 5 moûts en fermentation.

La production d'arôme est plus élevée dans les moûts traités avec Fito-Stop, pour les deux doses par rapport au témoin.