

# ATOXIL

*Contra la Ocratoxina A en mostos y vinos*

## CARACTERÍSTICAS

**Atoxil** se utiliza en mostos y vinos para reducir el contenido de OTA. Basa su acción principalmente en la sinergia entre un carbón específico, fibras polisacáridas y diferentes tipos de sílices minerales.

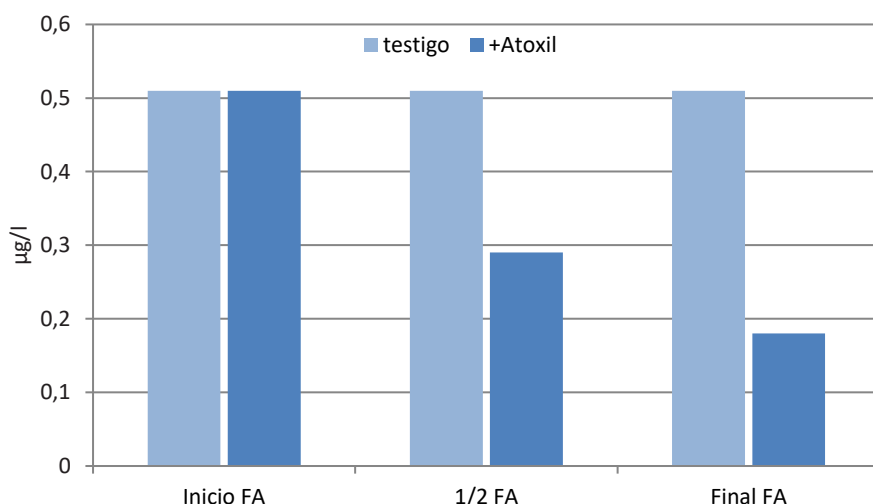
La presencia de OTA en mostos y vinos está estrechamente ligada a factores climáticos y medioambientales y hay que combatirla desde el viñedo. En la bodega todavía es posible contener el problema adoptando buenas prácticas de higiene en toda la vinificación.

Sin embargo, si los contenidos de OTA son altos, es necesario reducir significativamente su concentración actuando preventivamente sobre el mosto o, con una función curativa, sobre el vino.

## APLICACIONES

**Tratamiento del mosto:** utilizado desde el inicio de la fermentación alcohólica Atoxil absorbe eficazmente las micotoxinas presentes en el mosto, gracias a la acción conjunta de carbón activado y fibras poliméricas. La volubilidad natural de la fermentación favorece el contacto mosto-Atoxil mejorando la adsorción de OTA.

**Tratamiento del vino:** el carbón activado presente apoya la acción de los demás componentes, sin embargo el modesto porcentaje presente (<10%), solo afecta parcialmente al color de los vinos tintos.



*Reducción de la ocratoxina A (OTA) obtenida durante la fermentación alcohólica con la adición de Atoxil (100 g/hl).*

## DOSIS

De 50 a 100 g/hl en función del nivel de reducción por alcanzar (véase gráfico).

## MODO DE EMPLERO

Dispersar cuidadosamente Atoxil en la masa a tratar, sucesivamente mantener la masa en agitación durante al menos 2-3 horas, permitiendo un estrecho contacto de sus componentes con las toxinas presentes. Después dejar la masa en reposo al menos 24 horas y proceder a la filtración o separación del depósito que se haya formado.

## ENVASES

Sacos de 25 kg.

