



K-FLOT

Chiarificante coadiuvante di flottazione arricchito con chitosano



→ DESCRIZIONE TECNICA

Il mondo della flottazione ha ormai rivoluzionato il modo di vinificare in bianco. La facilità di ottenimento di mosti limpidi, ideali per affrontare il processo fermentativo e rivelare al meglio le caratteristiche organolettiche, è diventata la conditio sine qua non per una perfetta vinificazione in bianco.

Sempre più spesso, però, bisogna affrontare le richieste di un mercato in cui l'impiego di proteine animali, ideali per l'ottimo svolgimento della flottazione, non è gradito dall'acquirente del vino finito.

I coadiuvanti alternativi alle gelatine animali utilizzati fino ad oggi, in certi casi, hanno risposto perfettamente al processo di chiarifica, ma in altri contesti, laddove le tecnologie impiegate e la qualità dell'uva non rendevano semplice il processo, non hanno permesso di ottenere i risultati desiderati.

Per questo motivo AEB si impegna da anni nel migliorare il processo di flottazione cercando di fornire coadiuvanti alternativi alle proteine animali. **K-FLOT** è la risposta a questo bisogno.

Studi approfonditi hanno evidenziato come – in flottazione discontinua – la sinergia tra chitosano, gelatina di pisello e di patata, insieme a particolari scorze di lievito, permette di raggiungere la medesima limpidezza dei mosti ottenuta con l'impiego di gelatine animali.

K-FLOT è un prodotto in polvere che si prepara facilmente in 10 parti di acqua, dopo una breve omogeneizzazione. Può essere dosato tramite l'apposita pompa del flottatore.

Si sono evidenziati ottimi risultati suddividendo la dose del coadiuvante in due aggiunte, una nella vasca e una in linea durante il processo di flottazione. La dose consigliata di **K-FLOT** varia a seconda del tipo di uva e oscilla in un range compreso tra i 10 e i 40 g/hL.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteine vegetali (proteina di pisello e di patata), chitosano e scorze di lievito.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hL

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere **K-FLOT** in un quantitativo di acqua 1:10. Dopodiché aggiungere il 50% in vasca e l'altro 50% in linea.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

