



K-FLOT

Clarificante/coadjuvante de flutuação enriquecido com quitosano



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O mundo da flutuação revolucionou atualmente o modo de elaboração dos vinhos brancos e rosés. A facilidade de obter mostos lípidos, ideais para enfrentar o processo de fermentação e revelar as melhores características organolépticas, tornou-se a condição sine qua non de uma vinificação em branco perfeita.

No entanto, cada vez mais, temos de enfrentar as exigências de um mercado em que a utilização de proteínas animais, ideais para o desempenho ótimo da flutuação, não é apreciada pelo comprador do vinho acabado.

Os coadjuvantes alternativos às gelatinas animais utilizados até à data responderam, em certos casos, perfeitamente ao processo de clarificação, mas noutros contextos, em que as tecnologias utilizadas e a qualidade das uvas não facilitaram o processo e não obtiveram os resultados pretendidos.

Por este motivo, a AEB trabalha há anos para melhorar o processo de flutuação, fornecendo adjuvantes alternativos às proteínas animais. **K-FLOT** é a resposta a esta necessidade

Estudos exaustivos demonstraram como - na flutuação descontínua - a sinergia entre o quitosano, a gelatina de ervilha e de batata, juntamente com cascas de levedura especiais, permite atingir a mesma limpidez dos mostos que a obtida com a utilização de gelatinas animais.

O **K-FLOT** é um produto em pó que é facilmente preparado em 10 partes de água, após uma breve homogeneização. Pode ser doseado através da bomba do flutuador.

Foram obtidos excelentes resultados dividindo a dose do adjuvante em duas adições, uma no tanque e outra em linha durante o processo de flutuação.

A dose recomendada de **K-FLOT** varia consoante o tipo de uva e situa-se entre 10 e 40 g/hl.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína vegetal (proteína de ervilha e batata), quitosano e paredes de levedura.

→ DOSE A APLICAR

De 10 a 40 g/hl.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver o **K-FLOT** em água 1:10. De seguida, adicionar 50% no tanque e os outros 50% na bomba de aspiração do flutuador.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar num local fresco e seco protegido da luz e calor diretos.

Sacos de 5 kg.

