K-FLOT

Coadyuvante clarificante a la flotación enriquecida con quitosano

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El mundo de la flotación ha revolucionado la forma de elaborar el vino blanco. La facilidad para obtener mostos claros, ideales para afrontar el proceso de fermentación y revelar las características organolépticas de la mejor manera posible, se ha convertido en la condición sine qua non para una vinificación blanca perfecta.
Sin embargo, cada vez con más frecuencia es necesario hacer frente a las demandas de un mercado en el que el uso de proteínas animales, ideales para el excelente rendimiento de la flotación, no es apreciado por el comprador del vino terminado.
Los coadyuvantes alternativos a la gelatina animal utilizados hasta la fecha, en algunos casos, han respondido perfectamente al proceso de clarificación, pero en otros contextos, donde las tecnologías utilizadas y la calidad de las uvas no facilitaban el proceso, no han permitido obtener los resultados deseados.
Por este motivo, AEB lleva años apostando por mejorar el proceso de fl otación tratando de aportar coadyuvantes alternativos a las proteínas animales. **K-FLOT** es la respuesta a esta necesidad. Estudios en profundidad han demostrado cómo, en fl otación discontinua, la sinergia entre las proteínas de guisante, patata y quitosano, junto con paredes de levadura particulares, permite lograr la misma claridad de los mostos obtenidos con el uso de gelatina animal.
K-FLOT es un producto en polvo que se prepara fácilmente en 10 partes de agua, después de una breve homogeneización. Se puede dosifi car mediante la bomba de fl otación.
Se mostraron excelentes resultados al dividir la dosis del coadyuvante en dos adiciones, una en el tanque y otra en línea durante el proceso de fl otación.
La dosis recomendada de **K-FLOT** varía según el tipo de uva y oscila entre 10 y 40 g/hL.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetales (proteína de guisante y patata), quitosano y paredes de levadura.

DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hL.

FORMA DE EMPLEO

Disuelva **K-FLOT** en una cantidad de agua de 1:10. Luego agregue el 50% al tanque y el otro 50% a la línea.

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco protegidode la luz y el calor

directo

Sacos de 5 kg.

Referencia: K-FLOT_TDS_ES_1160626_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanyà, 13, 08755 • Castellbisbal, BCN (ES) • Tel: +34 937 72 02 51
aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com