



K-FLOT

Mit Chitosan angereichertes Flotationsschönungsmittel



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Flotation hat die Weißweinbereitung revolutioniert. Die einfache Gewinnung klarer Moste, die ideal für den Gärprozess sind und die organoleptischen Eigenschaften optimal zur Geltung bringen, ist zur conditio sine qua non für eine perfekte Weißweinbereitung geworden.

Doch immer öfter steht man vor den Anforderungen eines Marktes, in dem der Einsatz von tierischen Proteinen, die für eine optimale Flotation ideal sind, vom Käufer des fertigen Weins nicht gewünscht wird.

Alternative Klärhilfsmittel zu tierischen Gelatinen, die bisher verwendet wurden, konnten in manchen Fällen den Klärprozess perfekt unterstützen, in anderen Situationen, in denen die eingesetzten Technologien und die Qualität der Trauben die Arbeit erschwerten, jedoch nicht die gewünschten Ergebnisse erzielen. Aus diesem Grund engagiert sich AEB seit Jahren, um den Flotationsprozess zu verbessern und alternative Klärhilfsmittel zu tierischen Proteinen anzubieten. **K-FLOT** ist die Antwort auf dieses Bedürfnis.

Umfassende Studien haben gezeigt, dass – bei diskontinuierlicher Flotation – die Synergie zwischen Chitosan, Erbsen- und Kartoffelgelatine sowie speziellen Hefeschalen die gleiche Klarheit des Mostes erreicht, wie sie mit tierischen Gelatinen erzielt wird.

K-FLOT ist ein Pulverprodukt, das sich leicht in 10 Teilen Wasser nach kurzer Homogenisierung zubereiten lässt. Es kann über die dafür vorgesehene Pumpe des Flotationsgeräts dosiert werden.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Pflanzliche Proteine (Erbsen- und Kartoffelprotein), Chitosan und Hefeschalen.

→ DOSIERUNG

Von 10 bis 40 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Lösen Sie **K-FLOT** in 10 Teilen Wasser auf. 50% in den Tank und 50% in die Leitung geben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Licht und Hitze schützen.

Erhältlich in 5 kg- Netto-Säcken.

