

KTS® FLOT

**Associação específica de colas de origem vegetal, não alergênicas
para uma flotação otimizada de mostos.**

CARACTERÍSTICAS

Para a condução adequada de uma desborra (*débourbage*) de flotação, é necessário o auxílio de um adjuvante de colagem que possa possibilitar a floculação rápida e uma boa separação das fases, mesmo na presença de uma alta concentração de matérias sólidas. Até hoje, apenas a gelatina em combinação com o gel sílica e/ou a bentonita, permitiam atingir este nível de clarificação. Mas o uso de produtos alergênicos e/ou de origem animal, tem se tornado cada vez mais restrito para os produtores de vinho.

É por isso que, durante vários anos, MARTIN VIALATTE, pioneiro na criação de colas vegetais, dedicou tempo e pesquisa para o desenvolvimento de uma solução alternativa, **KTS® FLOT**, é um produto de origem vegetal não alergênico e muito eficaz.

KTS® FLOT pode ser também utilizado para a flotação de mostos brancos, rosés ou tintos de termo-vinificação.

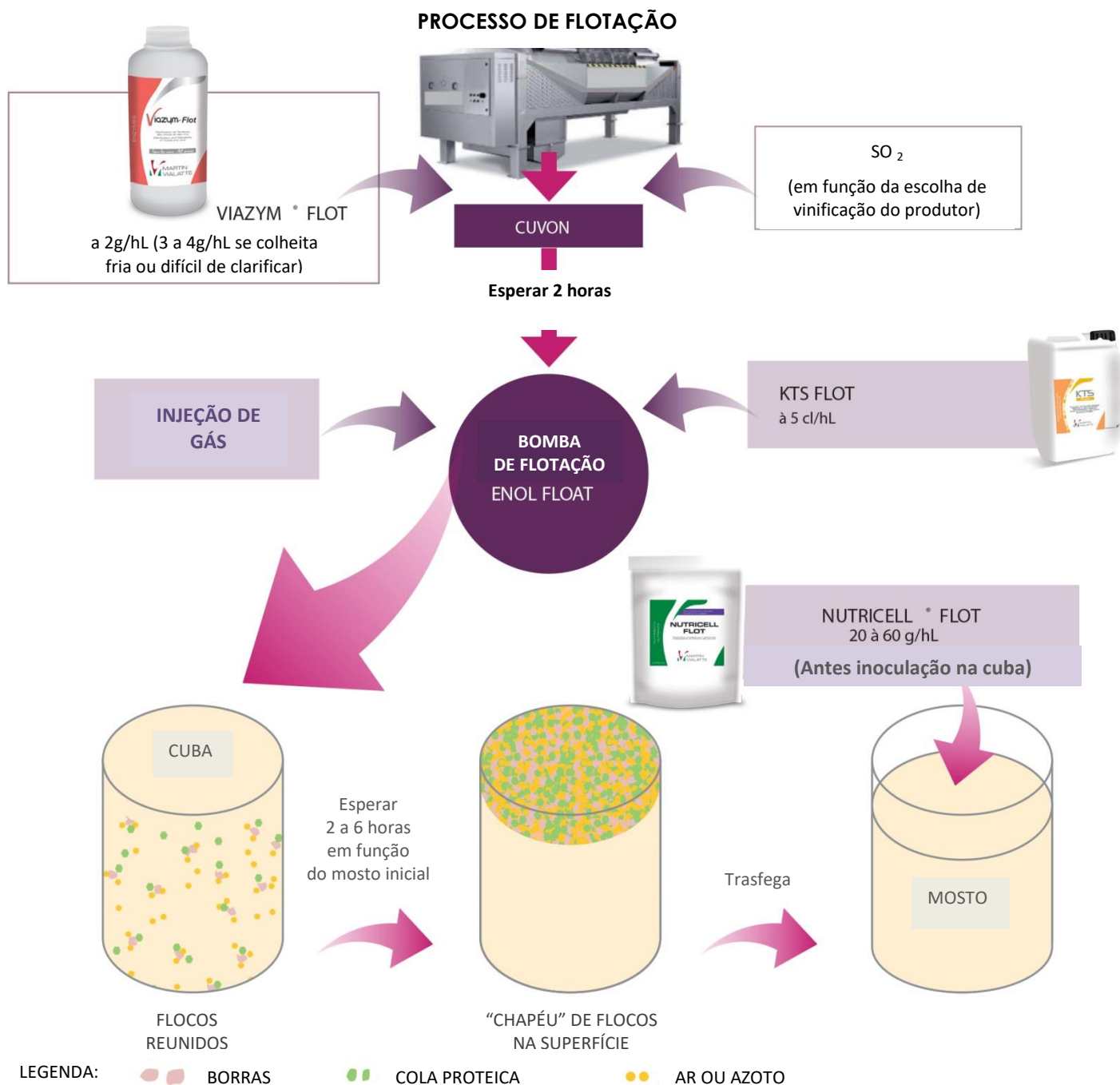
PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

KTS® FLOT permite:

- Clarificação rápido e completa: otimização da relação NTU/tempo.
- Compactação do "chapéu" de borras para facilitar a Trasega e economiza o mosto.

KTS® FLOT participa:

- A proteção contra oxidação: controle da cor e diminuição do DO420 (tonalidade amarela) e DO320 (quinonas)
- A melhoria gustativa: os mostos são descritos como frutados, frescos e refinados.



APLICAÇÕES

É necessário despectinar o mosto antes de qualquer flotação.

A preparação enzimática pectolítica recomendada para esta etapa é:

- **VIAZYM FLOT** na dose de 2 a 4 mL/hL

Recomenda-se a realização de um teste de pectina antes de efetuar o processo de flotação na cuba, para verificar a despectinação do mosto.

KTS[®] FLOT é um produto líquido, pode ser adicionado diretamente no mosto para flotação.

DOSAGEM

Doses recomendadas:

De 5 a 15 cl/hL de acordo com a qualidade do mosto.

Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: 60 cL/hL

INSTRUÇÕES DE USO

Agitar a galão de **KTS® FLOT** antes utilização.

Misturar a fim de homogeneizar perfeitamente o mosto antes de passar à etapa de "flotação".

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

5 L

20 L

1000 L*

*Atenção: o acondicionamento em 1000 L requer um sistema de agitação permanente para manter a mistura em suspensão e a dosagem desejada.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Fora do gelo.

Embalagem aberta: utilizar dentro de 48 horas.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.