



KTS® FLOT

Combinación de proteínas de origen vegetal y derivados de quitina para una clarificación óptima



Alternativa a las colas de origen animal y a la PVPP

Desfangado estático y flotación

Para mostos blancos y rosados, tintos de termovinificación, y el vino



ES BUENO SABER...

Los procesos de clarificación van evolucionando y los elaboradores de vino, ya sea por razones técnicas, reglamentarias o económicas, buscan cada vez más alternativas a las colas de origen animal y a la PVPP.

El uso de quitosano ha sido autorizado por la OIV para varias aplicaciones enológicas como la clarificación. Lanzado en 2015 tras varios años de investigación sobre la combinación de esta sustancia activa con las proteínas vegetales, KTS® FLOT se ha consolidado desde entonces como un éxito de ventas de MARTIN VIALATTE® por su eficacia en la floculación y la velocidad de clarificación.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Clarificación rápida y eficaz: optimizar la relación turbidez/tiempo.
- Compactar el sombrero de fangos para facilitar el trasiego y unas menores pérdidas de mosto.
- Efecto organoléptico: corregir el amargor y la dureza, y reforzar las sensaciones de afrutado, frescura y volumen en boca.
- Prevenir la oxidación: eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables. Efecto sobre la DO 420 (tonalidad amarilla) y la DO 320 (quinonas).
- Disponer de una alternativa a las colas de origen animal y la PVPP para corregir el amargor.

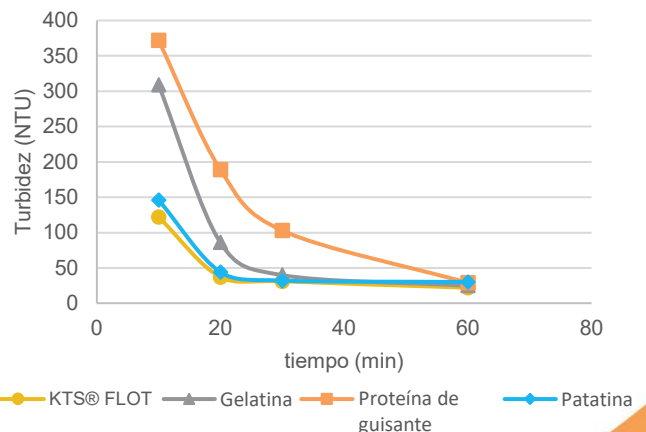


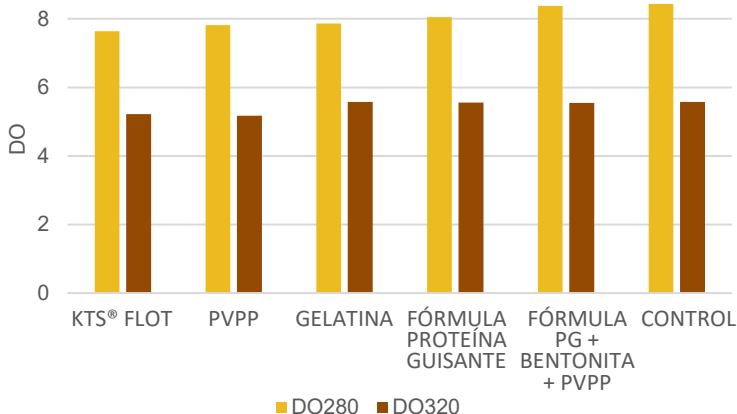
RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

EFFECTO CLARIFICANTE: IMPACTO SOBRE LA TURBIDEZ

KTS® FLOT permite, incluso a dosis bajas, asegurar una compactación óptima y rápida de los fangos.

Seguimiento de la turbidez en función del tiempo en el desfangado estático de mostos blancos tratados con diferentes colas líquidas a la misma dosis de 7.5 cL/hL.

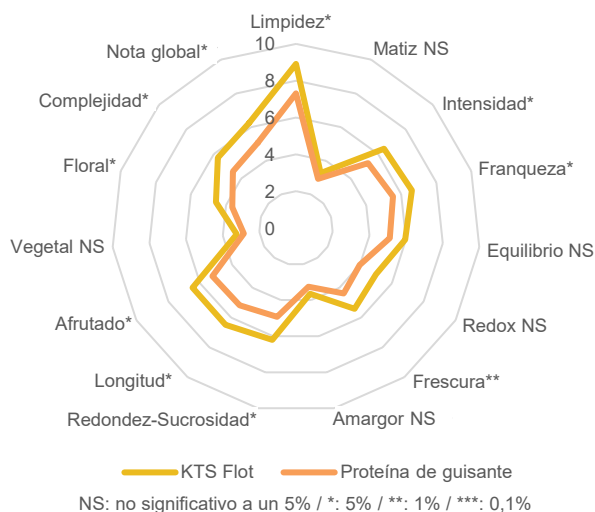




PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN: EFECTO SOBRE LA DO 280 nm Y LA DO 320 nm

KTS® FLOT elimina los polifenoles oxidables (ácidos fenólicos, DO 280 nm) y oxidados (quinonas, DO 320 nm), lo que permite prevenir eficazmente la oxidación del mosto.

DO 280 nm y DO 320 nm medidas en mostos blancos tratados con diferentes colas líquidas a las dosis recomendadas.



MEJORA ORGANOLÉPTICA: VINOS MÁS FRESCOS Y AFRUTADOS

Los mostos tratados con **KTS® FLOT** son más frescos, desarrollan un afrutado más intenso y presentan una mejor redondez en boca.

Perfil organoléptico de vinos rosados de Garnacha tratados con proteína de guisante y con KTS® FLOT en el mosto.



MODO DE EMPLEO

Agitar el envase de KTS® FLOT antes de utilizar.

Remover el mosto para una perfecta homogeneización antes de proceder a la flotación o el desfangado estático.

Atención: asegurarse de mantener una perfecta homogeneidad del producto durante toda su utilización.

Es necesario despectinizar el mosto antes de la flotación (para comprobarlo se recomienda realizar un test de pectina).

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar de acuerdo con la reglamentación vigente.



DOSIS

Dosis recomendada: 5 a 15 cL/hL en función de la calidad del mosto.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 60 cL/hL.

La aplicación **Smart'App Collage** es una herramienta de ayuda para la toma de decisiones de **NomaSense™** Polyscan - Permite razonar y optimizar la dosis de **KTS® FLOT**.



PRESENTACIÓN



5 L
20 L
1000 L*

* Atención: el contenedor de 1000 L requiere un sistema de agitación permanente para mantener la mezcla en suspensión y la dosis deseada.



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar dentro de 48 horas.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.