PRODUCTOS PARA LA CLARIFICACIÓN

MARTIN VIALATTE

KTS® FLOT

Asociación específica de colas de origen vegetal y derivados de quitina de *Aspergillus niger* para una clarificación óptima

DROP & GO · TODOS LOS VINOS · BIO UE · VEG

Utilizado en el Programa Blanco y Rosado Oenoterris®

Desfangado estático o por flotación

Se utiliza en mostos blancos, rosados y tintos termovinificados y en el vino

ES BUENO SABER…

Desde hace ya varios años, cada vez son más los elaboradores de vinos que prefieren utilizar productos alternativos a las colas de origen animal.

Tras la validación del uso de colas vegetales en 2004 por la OIV, Martin Vialatte® ha seguido desarrollando productos de nueva generación como KTS® FLOT.

Se trata de una asociación de colas de origen vegetal y derivados de quitina que permite, por sí sola, sustituir el uso de gelatina/gel de sílice y/o bentonita.

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Floculación muy rápida.
- Clarificación rápida y completa: optimización de la relación NTU/tiempo.
- Compactación del sombrero de fangos: trasiego más fácil y mayor rendimiento de mosto.
- Protección contra la oxidación: control del color y disminución de la DO420 (tonalidad amarilla) y la DO320 (quinonas).
- Impacto organoléptico: fruta, frescura y volumen en boca.

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.

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 en las 48 h siguientes.

PRESENTACIÓN

5 L
20 L
1000 L*

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

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

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

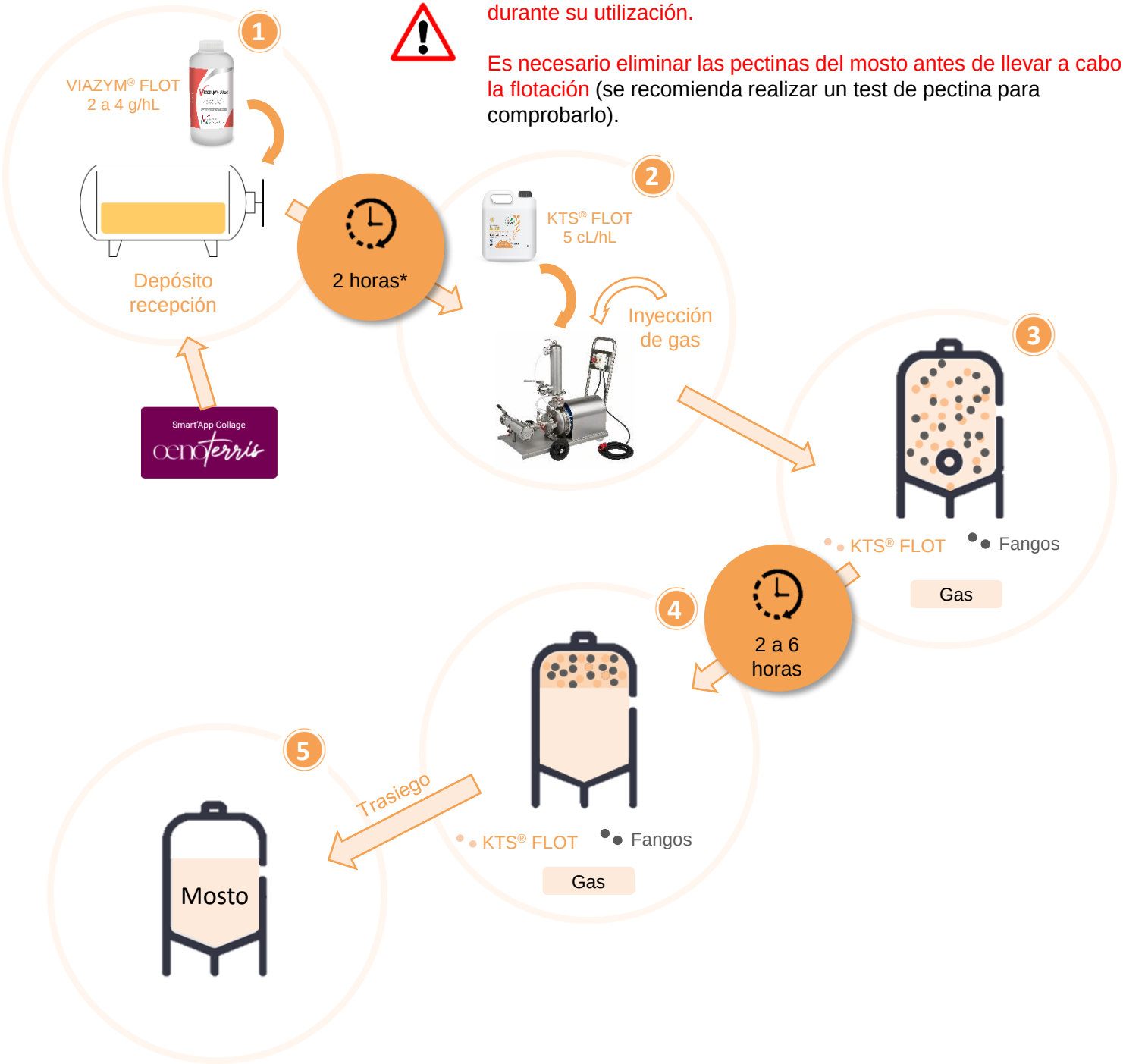
MARTIN VIALATTE

MODO DE EMPLEO

Agitar el envase de KTS® FLOT antes de utilizar.
Homogeneizar perfectamente el mosto antes de proceder a la etapa de «flotación»

Asegúrese de mantener el producto perfectamente homogéneo durante su utilización.

Es necesario eliminar las pectinas del mosto antes de llevar a cabo la flotación (se recomienda realizar un test de pectina para comprobarlo).

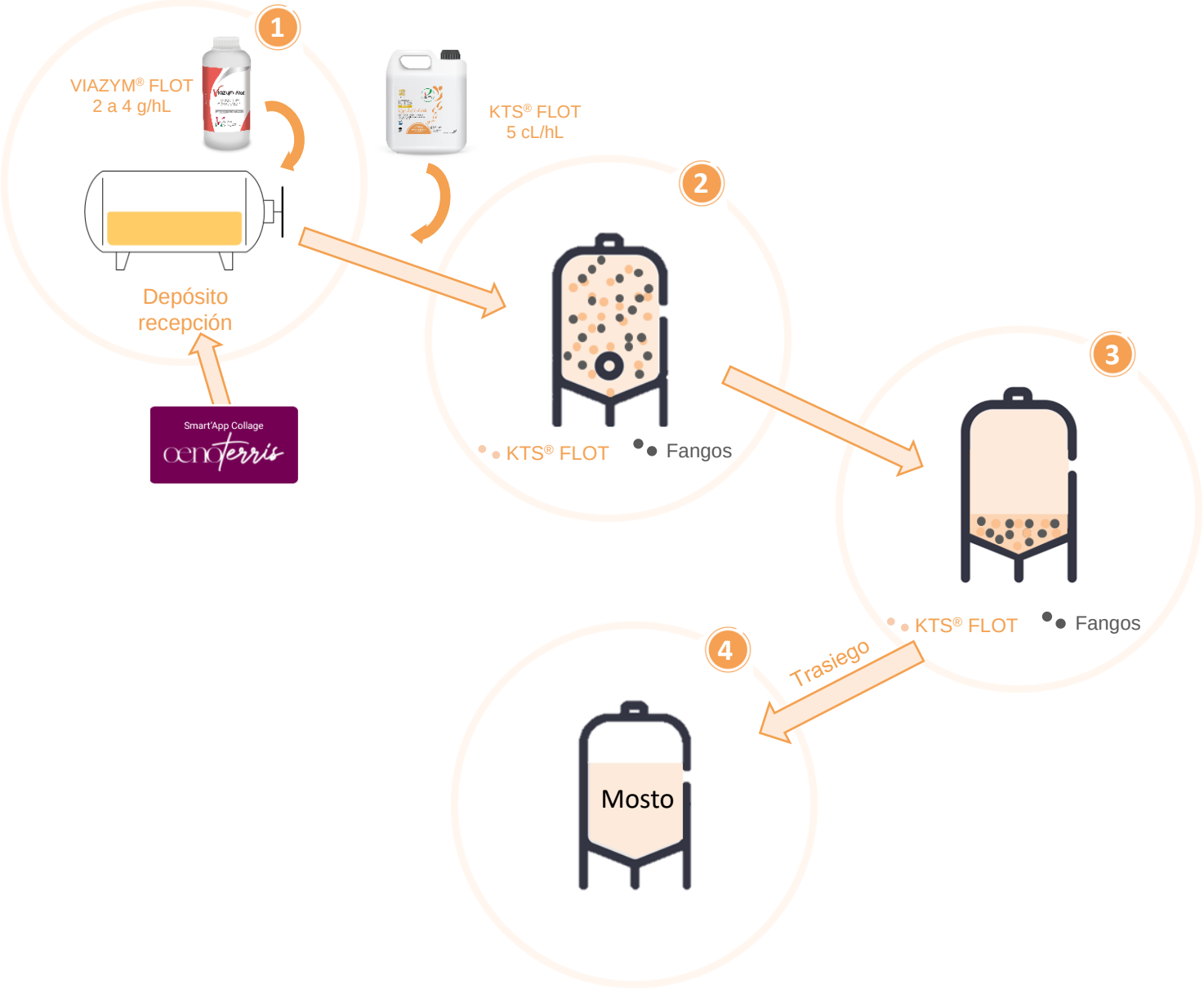


Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar de acuerdo con la reglamentación vigente.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MODO DE EMPLEO

Homogeneizar perfectamente el mosto antes de proceder a la etapa de «desfangado estático»



SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30