



KTS® FLOT

Association de protéines d'origines végétales et de dérivés de chitine pour un collage optimisé.



Alternative aux
colles animales et à
la PVPP

S'utilise en statique
et en flottation

Sur moûts blancs,
rosés ou rouges
issus de
thermovinification et
sur vin.



BON À SAVOIR !

Les habitudes de collage évoluent et les vinificateurs, pour des raisons techniques, réglementaires ou économiques, s'orientent désormais de plus en plus vers **des alternatives aux colles animales ou à la PVPP**.

L'utilisation du chitosan a été validée par l'OIV pour plusieurs applications œnologiques dont la clarification. Lancé en 2015 à la suite plusieurs années de recherche sur **l'association de cette matière active avec les protéines végétales**, **KTS® FLOT** s'est depuis imposé comme **best-seller MARTIN VIALATTE®** pour son efficacité en floculation et sa vitesse de clarification.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Clarification rapide et efficace : optimiser le rapport turbidité/temps
- Tasser le chapeau de bourbes pour un soutirage facilité et une économie du moût
- Signature organoleptique : corriger l'amertume et la dureté – renforcer les sensations de fruité, de fraîcheur et de volume en bouche
- Prévention de l'oxydation : élimination des polyphénols oxydés et oxydables. Impact sur les DO420 (teinte jaune) et DO320 (quinones)
- Trouver une alternative aux colles d'origine animale ou à la PVPP pour gérer les amertumes

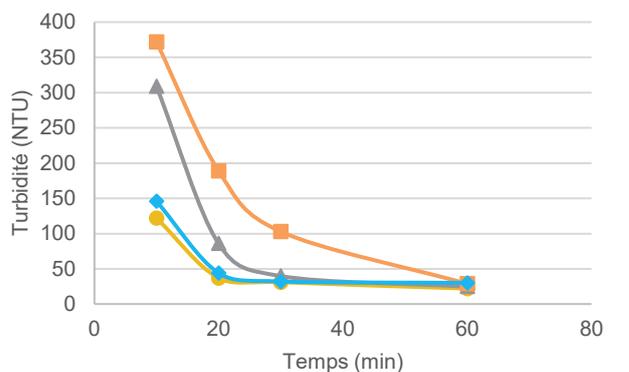


RÉSULTATS D'ESSAIS

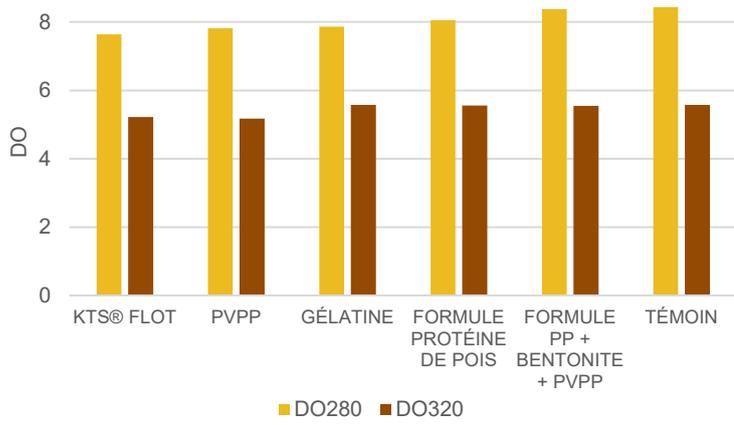
EFFET CLARIFIANT : IMPACT SUR LA TURBIDITE

KTS® FLOT permet, même à un dosage faible, d'assurer un tassement optimal et rapide des bourbes.

Suivi de la turbidité en statique en fonction du temps, de moûts blancs traités avec différentes colles liquides à la même dose de 7,5 cl/hl.



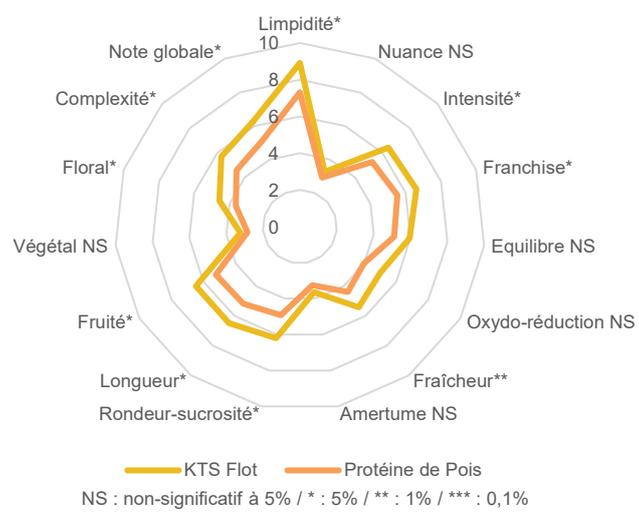
—●— KTS® FLOT —▲— Gélatine —■— Protéine de pois —◆— Patatine



PRÉVENTION DE L'OXYDATION : IMPACT SUR LES DO 280 ET 320 NM

KTS® FLOT élimine les polyphénols oxydables (acides phénols, DO 280nm) et oxydés (quinones, DO 320nm) et permet ainsi de prévenir efficacement l'oxydation des moûts.

DO à 280nm et 320nm mesurées sur des moûts blancs traités avec différentes colles liquides aux doses d'emploi préconisées.



AMELIORATION ORGANOLEPTIQUE : DES VINS PLUS FRAIS ET FRUITÉS

Les moûts traités à l'aide de **KTS® FLOT** sont plus frais, développent un fruité plus intense et une meilleure rondeur en bouche.

Profil organoleptique de vins de Grenache rosé traités avec de la protéine de pois ou KTS® FLOT sur moûts.



MODE D'EMPLOI

Agiter le bidon de KTS® FLOT avant utilisation.

Brasser afin d'homogénéiser parfaitement le moût avant de passer à la flottation ou au débouillage statique.

Attention : Veillez à maintenir une homogénéité parfaite du produit tout au long de son utilisation.

Il est nécessaire de dépectiniser le moût avant toute flottation (pour le vérifier il est recommandé d'effectuer un test de pectine).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



DOSE D'EMPLOI

Dose conseillée : 5 à 15 cL/hL suivant la qualité du moût.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 cL/hL.

La **Smart'App Collage** est un outil d'aide à la décision du **NomaSense™ Polyscan** – elle permet de raisonner et optimiser la dose d'utilisation de **KTS® FLOT**.



CONDITIONNEMENT



5L
20L
1 000L*

** Attention le conditionnement 1000L nécessite un système d'agitation permanent afin de maintenir le mélange en suspension et le dosage souhaité.*



CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Hors gel. Emballage ouvert : à utiliser dans les 48h.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.