PRODUTOS DA COLAGEM

KTS® FLOT

Associação de proteínas vegetais e derivados de quitina para uma colagem otimizada.

Alternativa às colas animais e PVPP

Para utilização estática e em flotação

Para mostos brancos, rosés ou tintos provenientes da termovinificação, e para vinho.

É BOM SABER!

As práticas de colagem evoluem e, por motivos técnicos, regulamentares ou económicos, os vinicultores recorrem cada vez mais a alternativas às colas animais ou à PVPP.

A utilização do quitosano foi validada pela OIV para várias aplicações enológicas, entre as quais a clarificação. Lançado em 2015, após vários anos de investigação sobre a associação deste princípio ativo com as proteínas vegetais, **KTS® FLOT** tornou-se desde então um best-seller da MARTIN VIALATTE® pela sua eficácia na floculação e rapidez de clarificação.

OBJECTIVOS ENOLÓGICOS

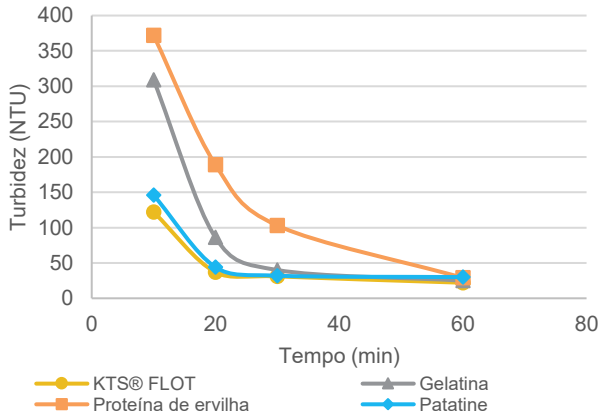
- Clarificação rápida e eficaz: otimização da relação turbidez/tempo
- Compactação do chapéu de borras para facilitar a trasfega e economizar no mosto
- Assinatura organolética: corrigir o amargor e a dureza - reforçar as sensações de frutado, frescura e volume em boca.
- Prevenir a oxidação: eliminar os polifenóis oxidados e oxidáveis. Impacto sobre DO420 (tonalidade amarela) e DO320 (quinonas)
- Encontrar uma alternativa às colas animais ou à PVPP para gerir o amargor

RESULTADOS DE TESTES

EFEITO CLARIFICANTE: IMPACTO NA TURBIDEZ

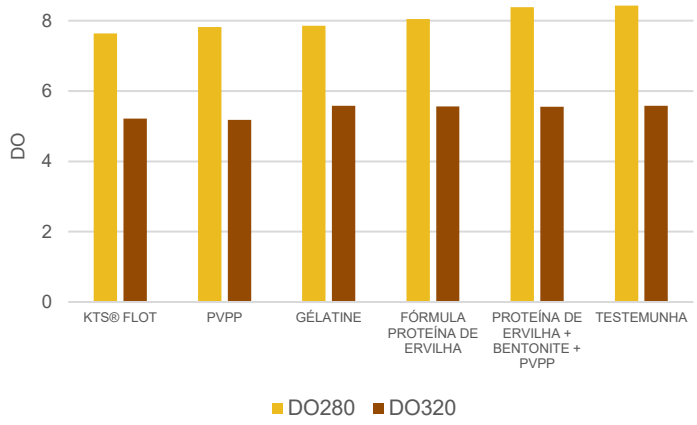
KTS® FLOT permite assegurar a compactação ideal e rápida das borras, mesmo em doses baixas.

Monitorização da turbidez estática, em função do tempo, de mostos brancos tratados com diferentes colas líquidas na mesma dose de 7,5 cl/hl.



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

MARTIN VIALATTE



PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO: IMPACTO EM DO 280 E 320 NM

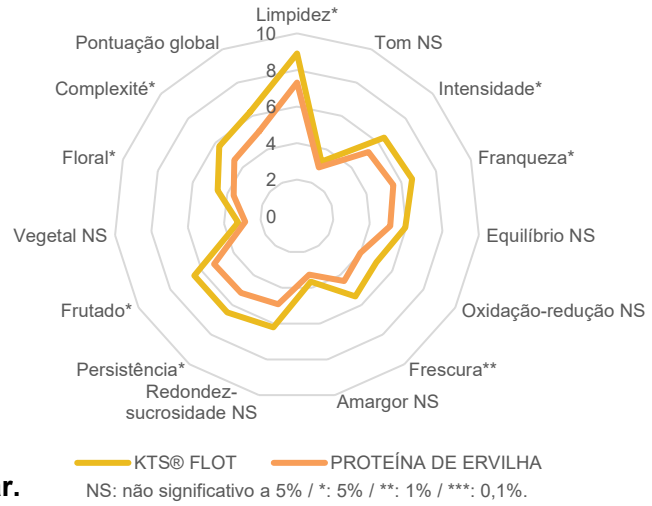
O KTS® FLOT elimina os polifenóis oxidáveis (ácidos fenólicos, DO 280nm) e os polifenóis oxidados (quinonas, DO 320nm), evitando eficazmente a oxidação do mosto.

DO a 280nm e 320nm medidas em mostos brancos tratados com diferentes colas líquidas nas doses recomendadas.

MELHORIAS ORGANOLÉTICAS: VINHOS MAIS FRESCOS E FRUTADOS

Os mostos tratados com **KTS® FLOT** são mais frescos, mais intensamente frutados e mais redondos em boca.

*Perfil organolético de vinhos rosés Grenache tratados com proteína de ervilha ou **KTS® FLOT** nos mostos.*



NS: não significativo a 5% / *: 5% / **: 1% / ***: 0,1%.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Líquido : Agitar o recipiente de KTS® FLOT antes de utilizar.
Pó : Homogeneizar o produto em 10 vezes o seu peso em água.
Agitar vigorosamente o mosto para o homogeneizar perfeitamente antes de passar à flotação ou à defecação estática.

Atenção: Certifique-se de que o produto se mantém perfeitamente homogéneo ao longo da utilização.
O mosto precisa de ser despectinizado antes de qualquer flotação (recomenda-se a realização de um teste de pectina para verificar este aspeto).

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente para profissionais.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

DOSAGEM

Dose recomendada: 3 a 15 cL/hL (líquido) e 3 a 15 g/hL (pó), consoante a qualidade do mosto.
Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: 80 cL/hL (líquido) e 80 g/hL (pó).
A **Smart'App Collage é uma** ferramenta de apoio à decisão para o NomaSense™ Polyscan – permite racionalizar e otimizar a dose de utilização do **KTS® FLOT**.

ACONDICIONAMENTO

1KG
5L / 20L
1 000L*

** Nota: Os recipientes de 1000L requerem um sistema de agitação permanente, de forma a manter a mistura em suspensão e a dosagem desejada.*

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

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