



LittoFresh® ChitoFlot

Veganes Kombi besonders zur Flotation

Produkterläuterung

LittoFresh® ChitoFlot ist ein SO₂-stabilisiertes, flüssiges Pflanzenprotein und Chitin-Glucan für die Schöning und Flotation. LittoFresh® ChitoFlot ermöglicht eine schnelle und starke Klärung während der Flotation und Sedimentation. Der Flotationskuchen schwimmt schnell auf und lässt sich leicht vom klaren Most trennen. Durch eine schnelle Flockung kann die Sedimentationszeit verkürzt und der Klärungsgrad erhöht werden.

Zulässig nach Verordnung (EC) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Um bei der Flotation oder Sedimentation optimale Klärerergebnisse zu erzielen, muss der Most vollständig depektinisiert werden. Eine angemessenen Wartezeit ist einzuhalten oder ein Pektintest durchzuführen.

Vor der Anwendung sollte der Behälter geschüttelt werden, da eine leichte Phasentrennung möglich ist. LittoFresh® ChitoFlot wird direkt in den Most/Wein zugegeben, oder im Zuge des Umpumpens. Es ist darauf zu achten, dass eine gute Verteilung im Most gewährleistet ist.

Einsatzzweck	Dosage
Flotation von Weiß- und Rosémost	100 - 200 mL/100 L
Klärerschöning von Weiß- und Roséwein	50 - 200 mL/100 L
Klärerschöning von Rotwein	100 - 200 mL/100 L

Zur Ermittlung der optimalen Dosage im Most/Wein werden Vorversuche im Labor empfohlen. Die Produkttemperatur sollte bei der Anwendung mindestens 14 °C betragen.

Lagerung

Kühl und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.