



**LittoFresh®**

**Chito-Flot**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

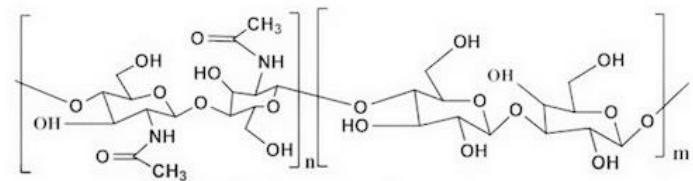
[info@erbsloeh.es](mailto:info@erbsloeh.es)

[www.erbsloeh.es](http://www.erbsloeh.es)

# LittoFresh® Chito-Flot

## LittoFresh® Chito-Flot

**Proteína de guisante líquida  
con Quitínucano para el  
afinado y la clarificación**



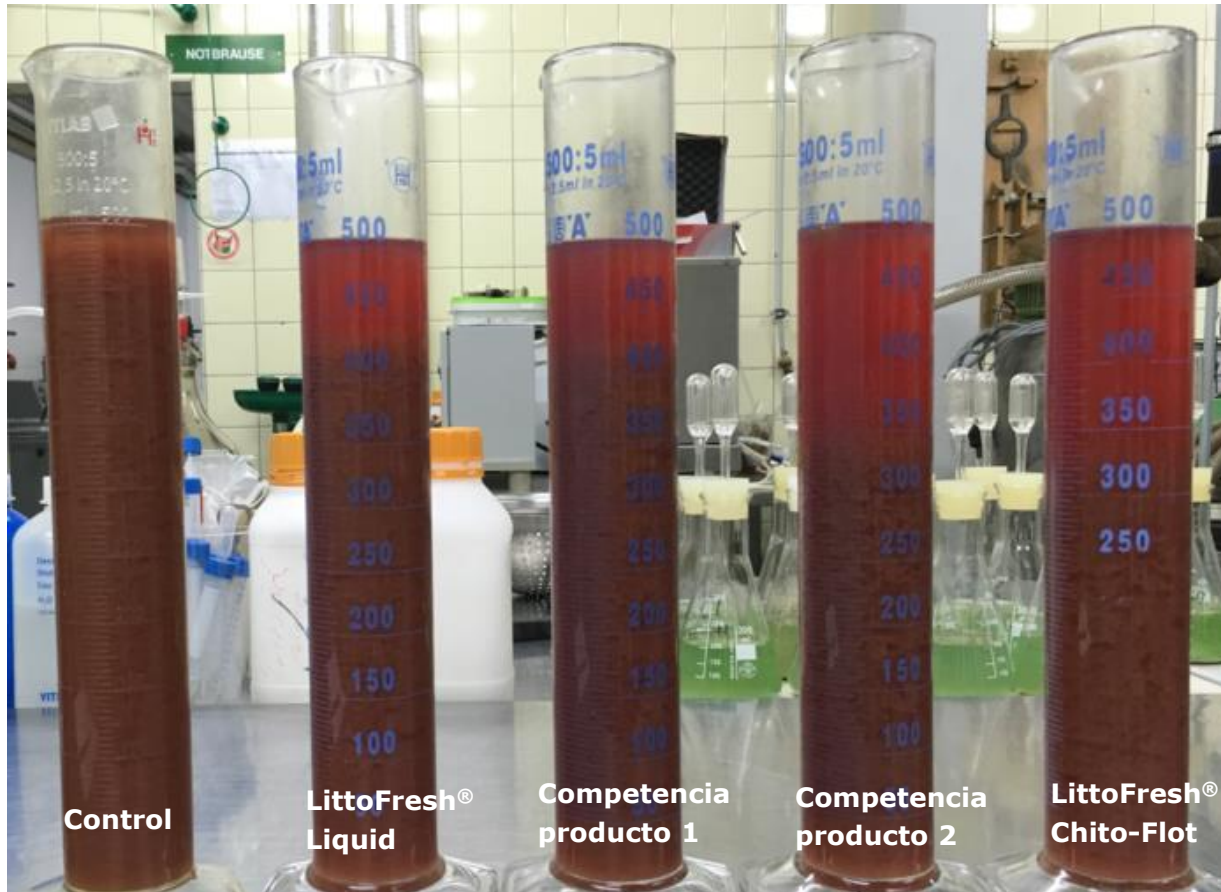
# Características de LittoFresh® Chito-Flot

- **Producto líquido resultado de la combinación de proteína vegetal con Quitín glucano y estabilizado con SO<sub>2</sub>**
- **Para el afinado y la flotación**
- **Clarificación rápida y potente para la flotación o el desfangado**
- **El sombrero de flotación flota rápidamente y se separa fácilmente de la parte clara**
- **Debido a una floculación rápida, el tiempo de sedimentación se puede acortar y el grado de clarificación aumenta.**
- **Origen no animal y libre de alérgenos**

# Qué es el Quitínglucano?

- **El Quitínglucano son dos polisacáridos distintos**
- **Estos dos polímeros están ligados a otros**
- **Estas moléculas forman una malla tridimensional**
- **Tiene un efecto clarificante, y también de afinado**
- **El poder de clarificación aumenta y se complementa enormemente cuando se usa en combinación con proteína de guisante**
- **Tiene los siguientes efectos colaterales:**
  - ✓ **Estabiliza el hierro**
  - ✓ **Ayuda a eliminar los metales pesados**
  - ✓ **Elimina las micotoxinas**
  - ✓ **Mejora del color al reducir los fenoles oxidados**
  - ✓ **Efecto sensorial**

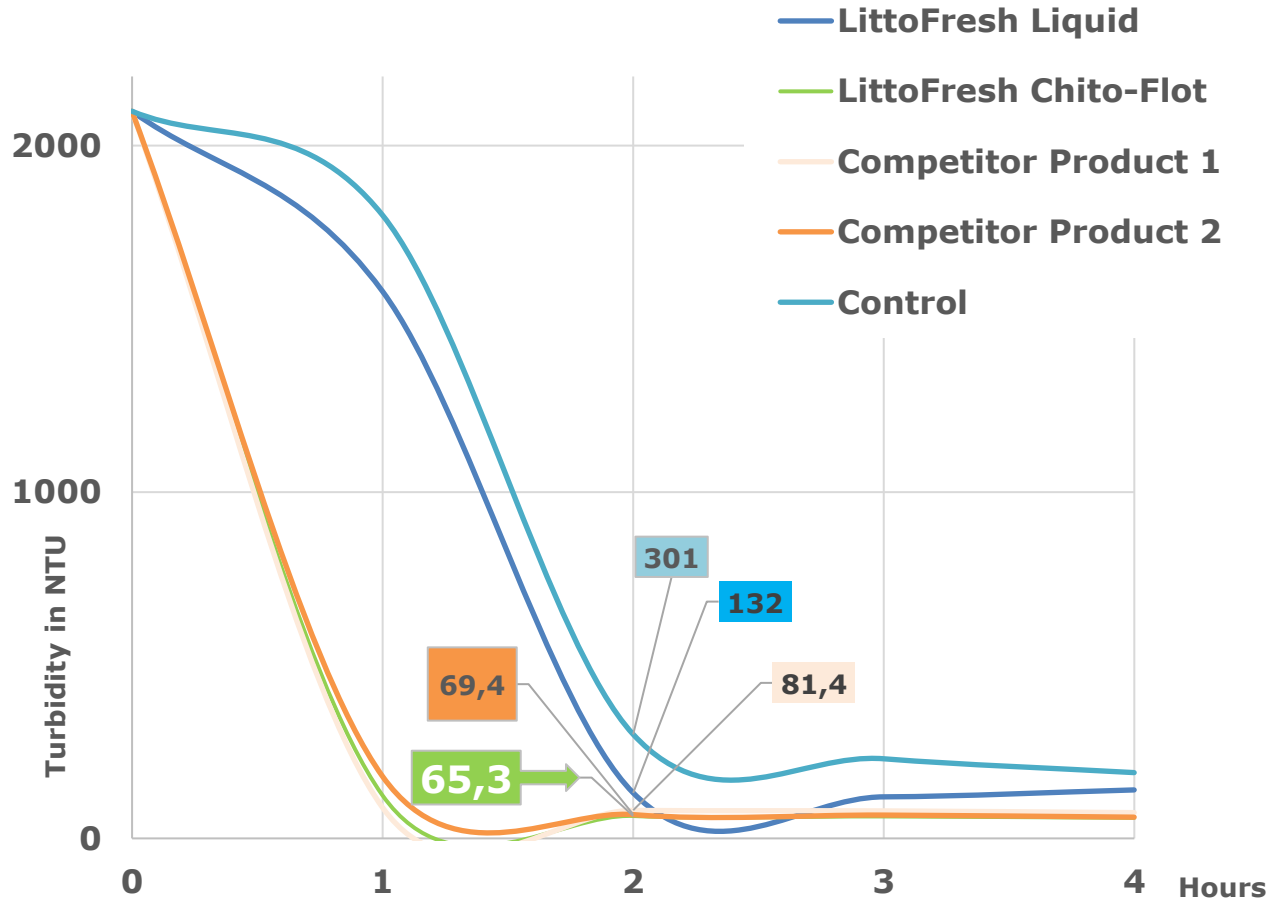
# Resultados de pruebas en Geisenheim



## Clarificación de pruebas de mosto Rosado 2019

Floculación muy rápida comparado con el control con proteína vegetal pura, justo pasados **30 minutos**

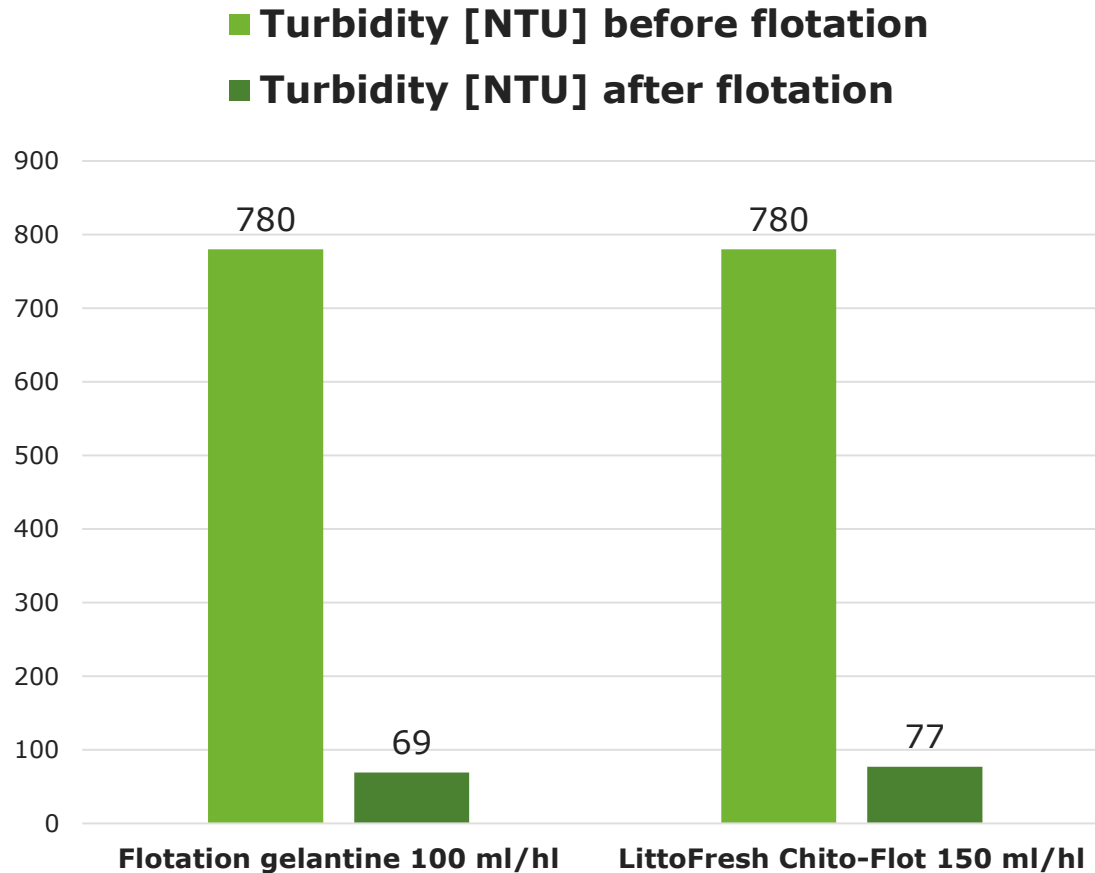
# Resultados de pruebas en Geisenheim



## Clarificación de mosto Rosado 2019

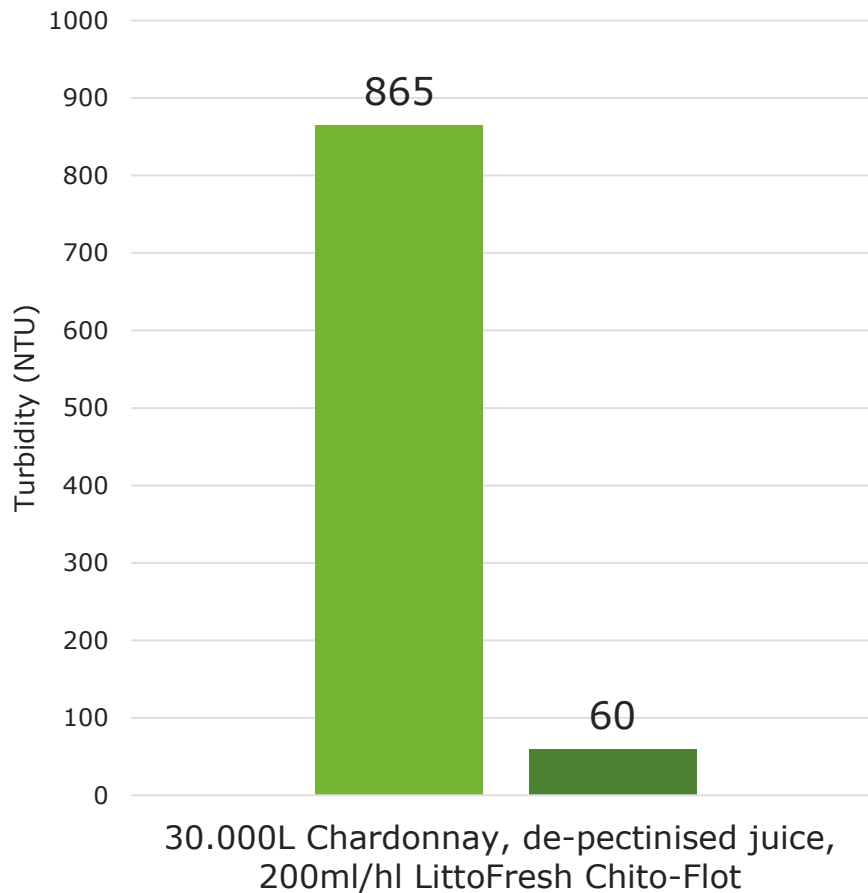
- Temperatura: 15° C
- Enzima: Trenolin Frio 5 ml/hl

# Resultados de pruebas en Geisenheim



**Flotación 2019 Pinot Noir Rosado, Alemania**

# Resultados de pruebas en Francia



## Flotación en circuito cerrado

Buena clarificación a pesar del pH alto

- Turbidity (NTU) before flotation
- Turbidity (NTU) after flotation



# Familia LittoFresh®

- **Nuevo: LittoFresh® Chito-Flot** - Combinación de proteína de guisante con Quitín glucano en forma líquida. Debido a una floculación especialmente rápida y potente, el tiempo de reacción se puede acortar y al mismo tiempo se mejora el grado de clarificación.
- **LittoFresh® Most** – Previene de la oxidación y el amargor en los vinos blancos y rosados. Elimina los fenoles que pueden oxidarse
- **LittoFresh® Liquid** – Afina y armoniza mosto y vino, sin consumo de tiempo de preparación
- **LittoFresh® Origin** - Para flotación, clarificación y afinado del mosto o vino
- **LittoFresh® Sense** – Compuesto formulado a partir de proteína de guisante, para mejorar las propiedades organolépticas o eliminar las impurezas que enmascaran el vino
- **LittoFresh® Rosé** – Especial para rosados, mejora el perfil afrutado/amílico y el brillo en el color

# Beneficios de LittoFresh® Chito-Flot

Efecto	Beneficio
<b>Fácil aplicación</b>	No necesita preparación
	Fácil dosificación
	Puede añadirse directamente
<b>Mejora el proceso</b>	Actúa rápidamente
	Acorta procesos críticos
	Formación rápida del sobrero de flotación
<b>Flexibilidad de uso</b>	Para mosto y vino
	Desfangado o flotación



**¿Alguna  
pregunta?**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

[info@erbsloeh.es](mailto:info@erbsloeh.es)

[www.erbsloeh.es](http://www.erbsloeh.es)