



LittoFresh®

Chito-Flot

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

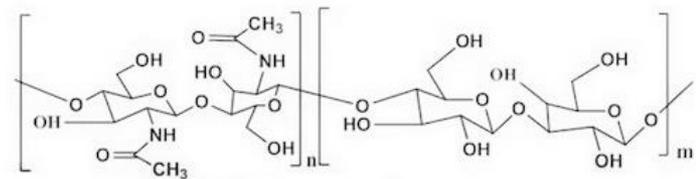
info@erbsloeh.es

www.erbsloeh.es

LittoFresh® Chito-Flot

LittoFresh® Chito-Flot

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



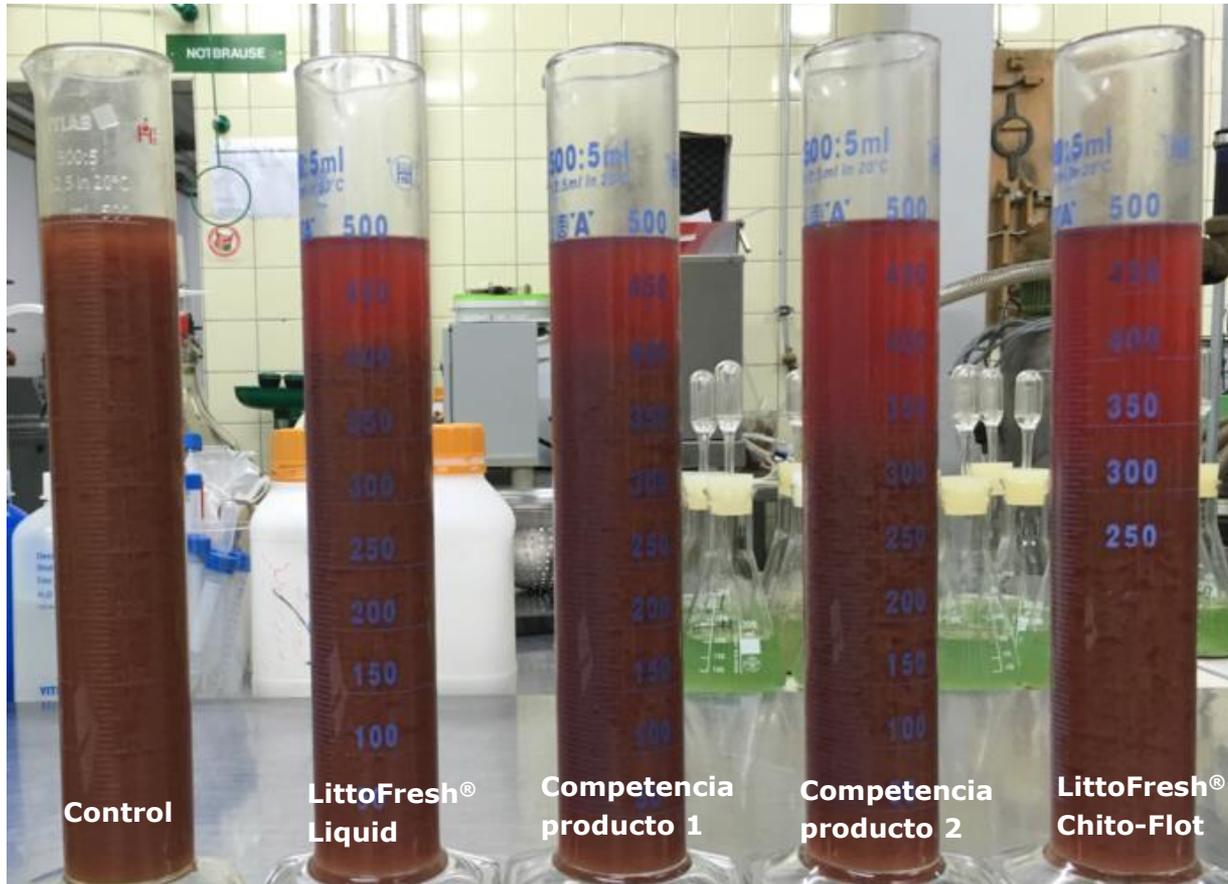
Características de LittoFresh® Chito-Flot

- **Producto líquido resultado de la combinación de proteína vegetal con Quitín glucano y estabilizado con SO₂**
- **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**

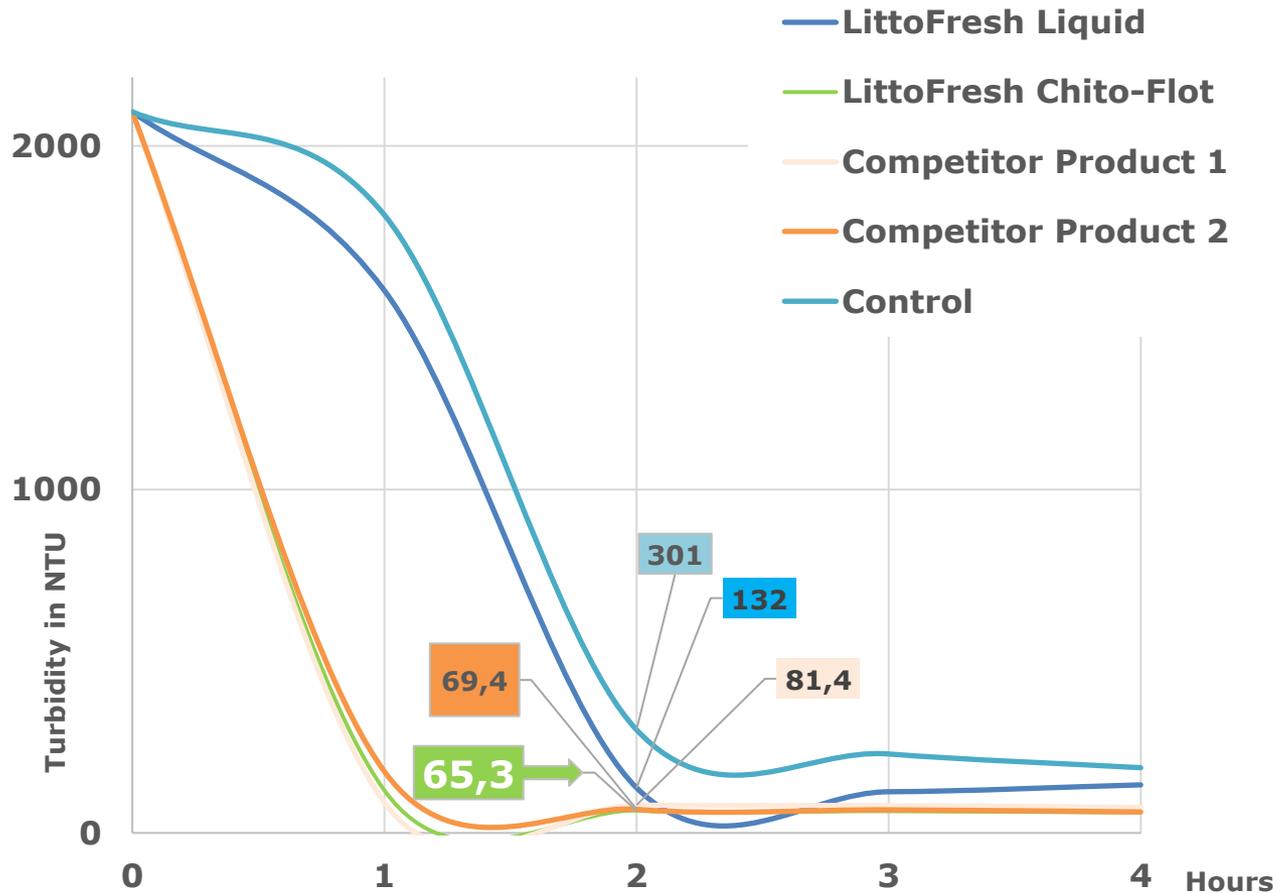
Resultados de pruebas en Geisenheim



Clarificación de pruebas de mosto Rosado 2019

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

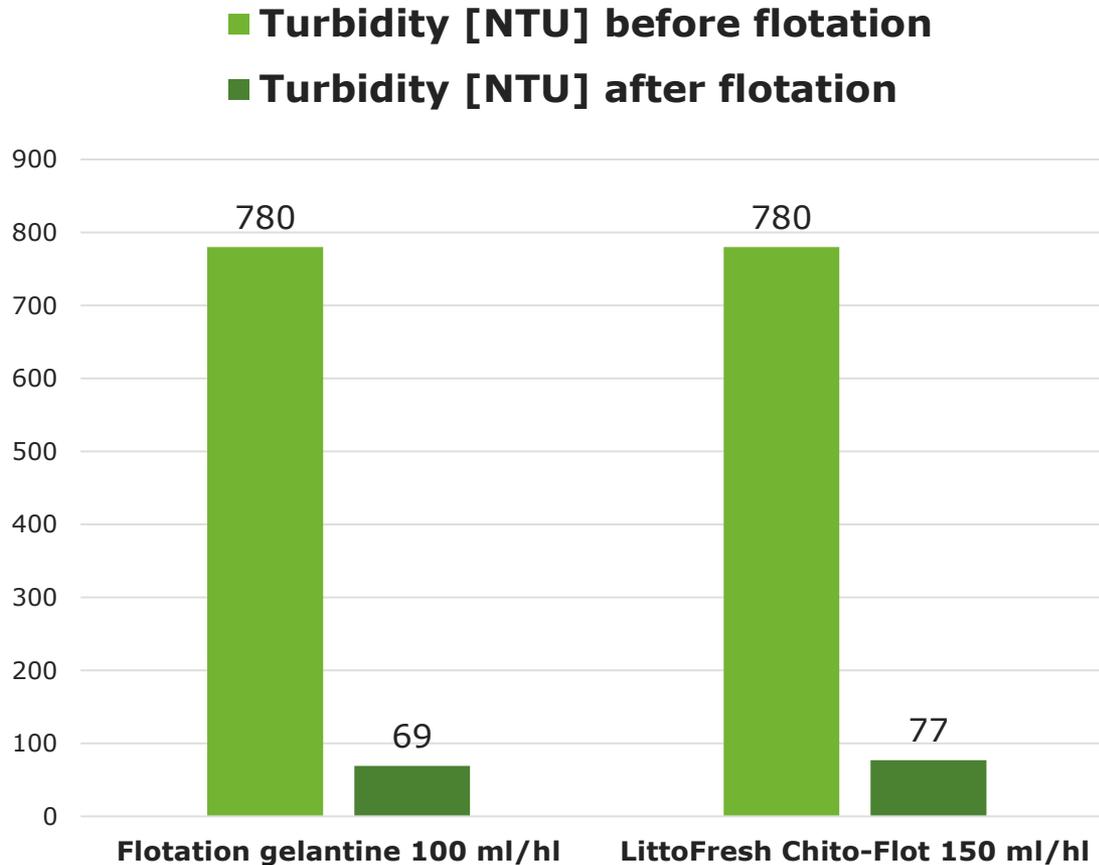
Resultados de pruebas en Geisenheim



Clarificación de mosto Rosado 2019

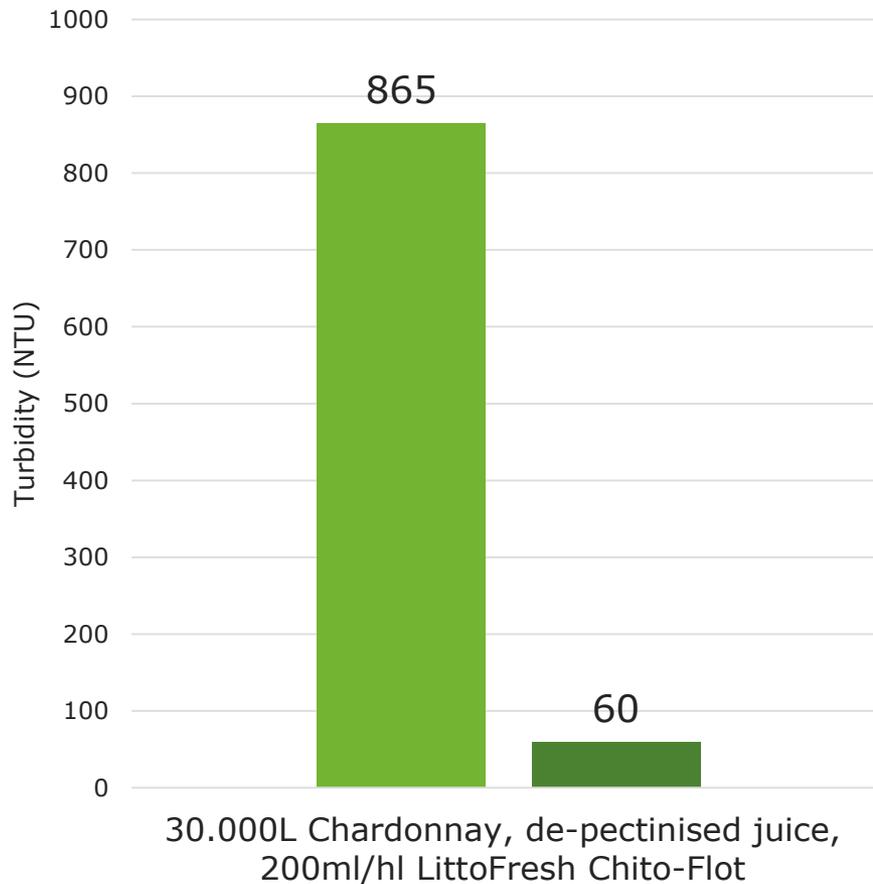
- Temperatura: 15° C
- Enzima: Trenolin Frio 5 ml/hl

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



**¿Alguna
pregunta?**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

info@erbsloeh.es

www.erbsloeh.es