



LittoFresh® Chito-Flot

Fitoproteína líquida y quitina-glucano para clarificación y flotación

Descripción del producto

LittoFresh® Chito-Flot es un producto combinado líquido estabilizado con SO₂ que consiste en una fitoproteína y quitina-glucano para la clarificación y flotación. LittoFresh® Chito-Flot permite una clarificación rápida y fuerte durante la flotación y sedimentación. La torta de flotación flota rápidamente y se puede separar fácilmente del mosto transparente. Debido a una floculación rápida, el tiempo de sedimentación puede acortarse y el grado de clarificación aumenta.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

Para lograr los mejores resultados de clarificación durante la flotación o sedimentación, el mosto debe estar completamente despectinizado. Deben observarse los tiempos de espera apropiados o realizarse una prueba de pectinas. El envase debe agitarse antes de su uso, ya que el producto puede haberse separado ligeramente. LittoFresh® Chito-Flot se agrega directamente al mosto/vino. Se debe tener cuidado para garantizar una buena distribución en el mosto.

Finalidad prevista	Dosis
Flotación o sedimentación de mosto blanco y rosado	100 - 200 ml/hl
Clarificación y afinado del vino blanco y rosado	50 - 200 ml/hl
Clarificación y afinado del vino tinto	100 - 200 ml/hl

Se recomiendan pruebas preliminares en el laboratorio para determinar la dosis óptima en mosto/vino. La temperatura del producto durante el uso debe ser superior a 14 °C.

Almacenamiento

Almacenar fresco. Los contenedores que se han abierto deben sellarse herméticamente y usarse lo antes posible.