



LittoFresh Chito-Flot

Solution de protéines végétales et de chitine-glucane pour la flottation et le collage des vins

Description du produit

LittoFresh Chito-Flot est une formulation liquide à base de protéines de pois et de chitine-glucane, stabilisée au SO₂, pour la flottation des moûts et le collage des vins.

LittoFresh Chito-Flot permet une clarification rapide des moûts par flottation et une sédimentation rapide des lies de colle. En flottation, LittoFresh Chito-Flot favorise la formation d'un gâteau compact et stable flottant rapidement et pouvant être facilement séparé du jus clair. En décantation, la vitesse et l'intensité de la floculation permet un temps de sédimentation réduit et un degré de clarification élevé.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Mode d'emploi et dosage

Pour obtenir les meilleurs résultats de clarification par flottation ou par sédimentation, le moût doit être soigneusement dépectinisé : respecter le dosage et le temps d'action de l'enzyme pectolytique, un test pectine peut être effectué. Incorporer la solution progressivement dans le volume de moût ou de vin à traiter au cours d'un remontage ou à l'aide d'une pompe doseuse (en flottation).

Application	Dosage
Flottation, débourage des moûts blancs/rosés	5 - 20 centilitres / hl
Collage des vins blancs et rosés	5 - 10 centilitres / hl
Collage des vins rouges	10 - 20 centilitres / hl

Une prise en gel réversible peut apparaître pour des températures inférieures à 14°C. Agiter le bidon avant emploi en cas de léger déphasage toujours possible.

Des essais en laboratoire permettront de définir la dose la mieux adaptée pour le moût/vin à traiter.

LittoFresh Chito-Flot contient de l'acide tartrique. L'ajout de 10 centilitres/hl apporte 4 g/hl d'acide tartrique.

Conservation

Stocker au frais. Tenir éloigné des produits odorants. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité ne sera pas engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 001 - 03/2020 RL - imprimé le 26/03/2020