



LiquiGel Flot

Gelatina liquida speciale per la flottazione del mosto d'uva

Descrizione del prodotto

LiquiGel Flot è una gelatina liquida appositamente sviluppata per la flottazione del mosto d'uva, caratterizzata da un'alta percentuale di componenti macromolecolari. Come risultato della sua struttura speciale e molecole di varie forme, LiquiGel Flot possiede una estesa superficie reattiva che assicura un rapido legame dei fenoli; il flocculante che si forma nel mosto è immediatamente visibile. LiquiGel Flot facilita la formazione di una fase di sedimento compatta, con un'efficace chiarificazione, specialmente nei succhi con struttura fenolica elevata, un elevato contenuto di glucan botrite e un alto contenuto di pectina.

LiquiGel Flot può essere utilizzato direttamente, non è necessaria una preparazione che richiede tempo.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Condizioni dell'uva / mosto	Dosaggio
Uve sane, succo molto ben enzimato	20 - 30 mL/100 L
Uve sane, elevato contenuto di polifenoli	30 - 60 mL/100 L
Elevate torbidità, alta percentuale di botrytis	60 - 100 mL/100 L

Nei dosaggi elevati il sedimento è molto asciutto e consolidato. I mosti devono essere privi di pectina per garantire una flottazione ottimale, in quanto ciò potrebbe impedire la separazione dei sedimenti. Si consiglia, quindi, una previa enzimazione con Trenolin® PEXX DF. Gli agenti trattanti come MostRein® PORE-TEC o Granuacol® GE possono essere utilizzati per il succo di uve non sane, o per assorbire i residui dei pesticidi, senza causare problemi di flottazione. E' assolutamente necessario miscelare LiquiGel Flot accuratamente prima dell'utilizzo per la sua struttura eterogenea. Alle normali temperature di cantina, LiquiGel Flot rimane liquida e non si condensa.

Stoccaggio

Proteggere dagli odori. Le taniche che sono state aperte devono essere di nuovo sigillate accuratamente.

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®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 004 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019