



LittoFresh® Chito-Flot

Proteina di pisello+chitin glucano liquido per chiarifica e flottazione

Descrizione del prodotto

LittoFresh® Chito-Flot è un prodotto liquido stabilizzato con SO₂, composto da fitoproteina e chitin-glucano per chiarifica e flottazione. LittoFresh® Chito-Flot permette una veloce e forte chiarifica durante la flottazione e la statica. La torta della flottazione viene in superficie molto velocemente e può essere facilmente separata dal mosto chiaro. Il periodo di sedimentazione può essere abbreviato e il grado della chiarifica aumentato grazie alla veloce flottazione.

Permesso in base al REG. (EC) 934/2019 della commissione europea. Si prega di osservare le normative nazionali. Testato per qualità e purezza.

Dosaggio

Per ottenere i migliori risultati di chiarifica durante la flottazione o sedimentazione, il mosto deve essere completamente depectinizzato. Si devono rispettare i tempi di attesa o, altrimenti, fare un test per le pectine. Il serbatoio dovrebbe essere messo in agitazione prima dell'uso perché il prodotto si potrebbe essere leggermente separato. LittoFresh® Chito-Flot è aggiunto direttamente al mosto/vino. Assicurare una buona distribuzione.

Campo di impiego	Dosaggio
Flottazione o sedimentazione per mosti bianchi o rosé	100 - 200 mL/100 L
Chiarifica e finitura per vini bianchi e rosé	50 - 200 mL/100 L
Chiarifica e finitura per vini rossi	100 - 200 mL/100 L

Sono raccomandati test preliminari in laboratorio per determinare l'ottimo dosaggio. La temperatura durante l'uso dovrebbe essere sopra i 14 °C.

Stoccaggio

Stoccare al fresco. I contenitori aperti devono essere richiusi bene e consumati il prima possibile.