

KTS® FLOT

**Association spécifique de colles d'origine végétale, non allergène
pour une flottation optimisée des moûts.**

CARACTERISTIQUES

Pour la bonne conduite d'un débouillage par flottation, il est nécessaire d'avoir un adjuvant de collage permettant une floculation rapide et une bonne séparation des phases, même en présence d'une forte concentration en matières solides. Jusqu'à aujourd'hui, seule la gélatine en association avec du gel de silice et/ ou de la bentonite permettent ce niveau de clarification. Mais l'utilisation de produit allergène et / ou d'origine animale devient une contrainte de plus en plus forte pour les vinificateurs.

C'est pourquoi depuis plusieurs années, MARTIN VIALATTE, pionnier des colles végétales, a consacré du temps et de la recherche pour la mise au point d'une solution alternative, **KTS® FLOT**, d'origine végétale non-allergène de grande efficacité.

KTS® FLOT s'utilise aussi bien pour la flottation de moûts blancs, rosés ou rouges issus de thermovinification.

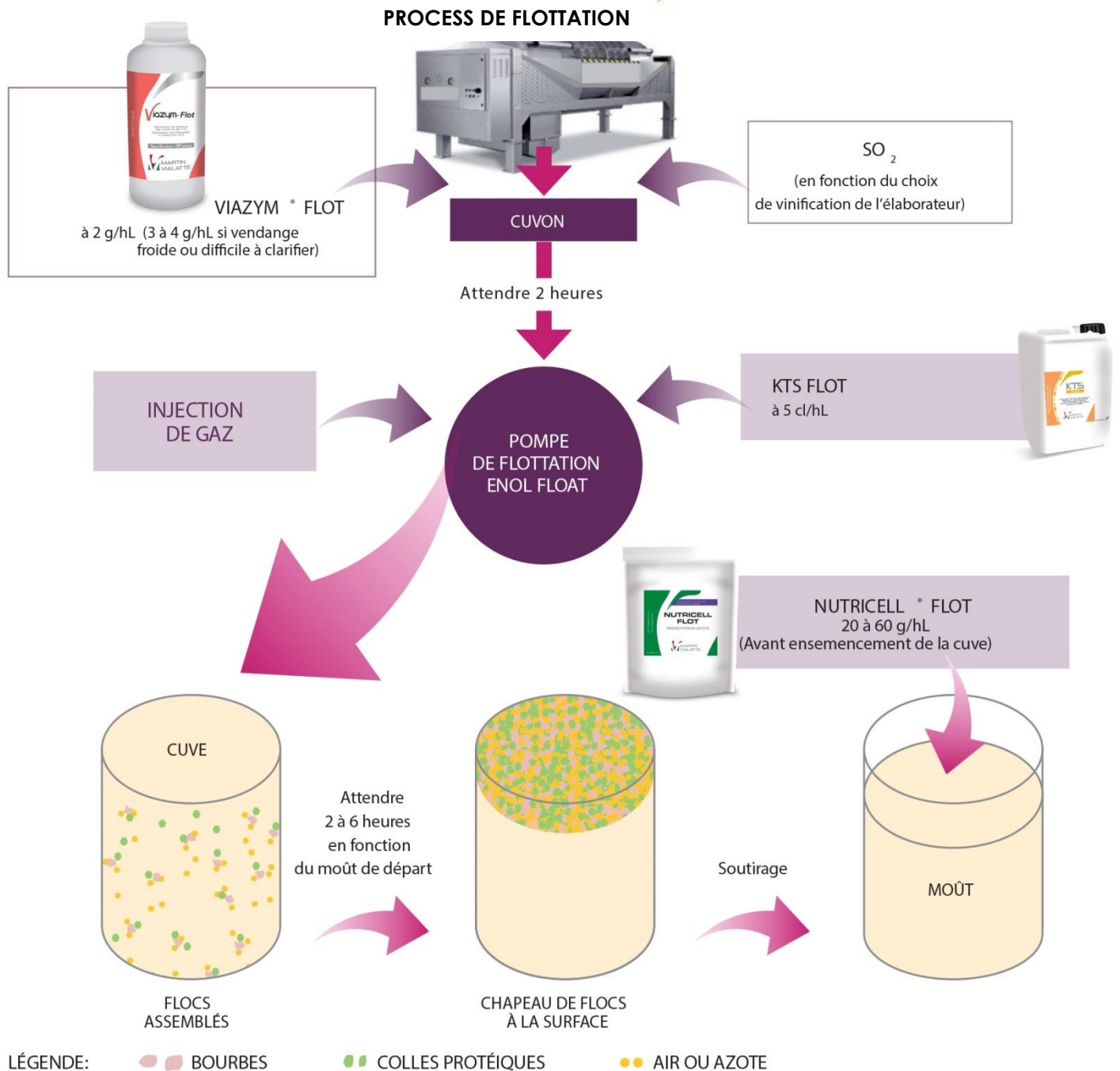
PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

KTS® FLOT permet :

- Clarification rapide et poussée : optimisation du rapport NTU/temps
- Tassement du chapeau de bourbes pour un soutirage facilité et une économie de moût

KTS® FLOT participe :

- A la protection contre l'oxydation : contrôle de la couleur et diminution de la DO420 (teinte jaune) et DO320 (quinones)
- A l'amélioration gustative : les moûts sont décrits comme fruités, frais et fins.



APPLICATIONS

Il est nécessaire de dépectiniser le moût avant toute flottation.

La préparation enzymatique pectolytique conseillée pour cette étape est:

- **VIAZYM FLOT** à la dose de 2 à 4 mL/hL

Il est recommandé d'effectuer un test pectine avant de flotter une cuve pour vérifier la dépectinisation du moût.

KTS[®] FLOT est un produit liquide, il peut s'utiliser en ajout direct au moût à flotter.

005/2021 - 2/3

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :

De 5 à 15 cl/hL suivant la qualité du moût.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 cL/hL

MODE D'EMPLOI

Agiter le bidon de **KTS® FLOT** avant utilisation.

Brasser afin d'homogénéiser parfaitement le moût avant de passer à l'étape «flottation».

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

5L

20L

1000L*

*Attention, le conditionnement en 1000L nécessite un système d'agitation permanent afin de maintenir le mélange en suspension et le dosage souhaité.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser dans les 48 heures.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre CONTRÔLE. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.