



# KTS® FLOT

Association spécifique de colles d'origine végétale et de dérivé de chitine  
d'*aspergillus niger* pour un collage optimisé.



Utilisé dans le Programme  
Blanc et Rosé Oenoterris®

S'utilise en statique  
et en flottation

Sur moûts blancs,  
rosés ou rouges  
issus de  
thermovinification et  
sur vin.



## BON À SAVOIR !

Depuis plusieurs années maintenant les vinificateurs s'orientent vers des alternatives aux colles animales.

Après la validation de l'emploi des colles végétales en 2004 par l'OIV, Martin Vialatte® a continué la mise au point de colle de nouvelle génération tel que KTS® FLOT.

Association de colles d'origine végétales à des dérivés de chitine, elle permet à elle seule de remplacer l'association de gélatine/ gel de silice et/ou bentonite.



## OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Formation de floc très rapide.
- Clarification rapide et poussée : optimisation du rapport NTU/temps
- Tassement du chapeau de bourbes pour un soutirage facilité et une économie du moût
- Protection contre l'oxydation : contrôle de la couleur et diminution de la DO420 (teinte jaune) et DO320 (quinones)
- Impact organoleptique : fruité, frais et volume en bouche



## DOSE D'EMPLOI

**Dose conseillée : 5 à 15 cL/hL suivant la qualité du moût.**  
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 cL/hL.



## 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 48h.



## CONDITIONNEMENT



5L  
20L  
1 000L\*

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

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.

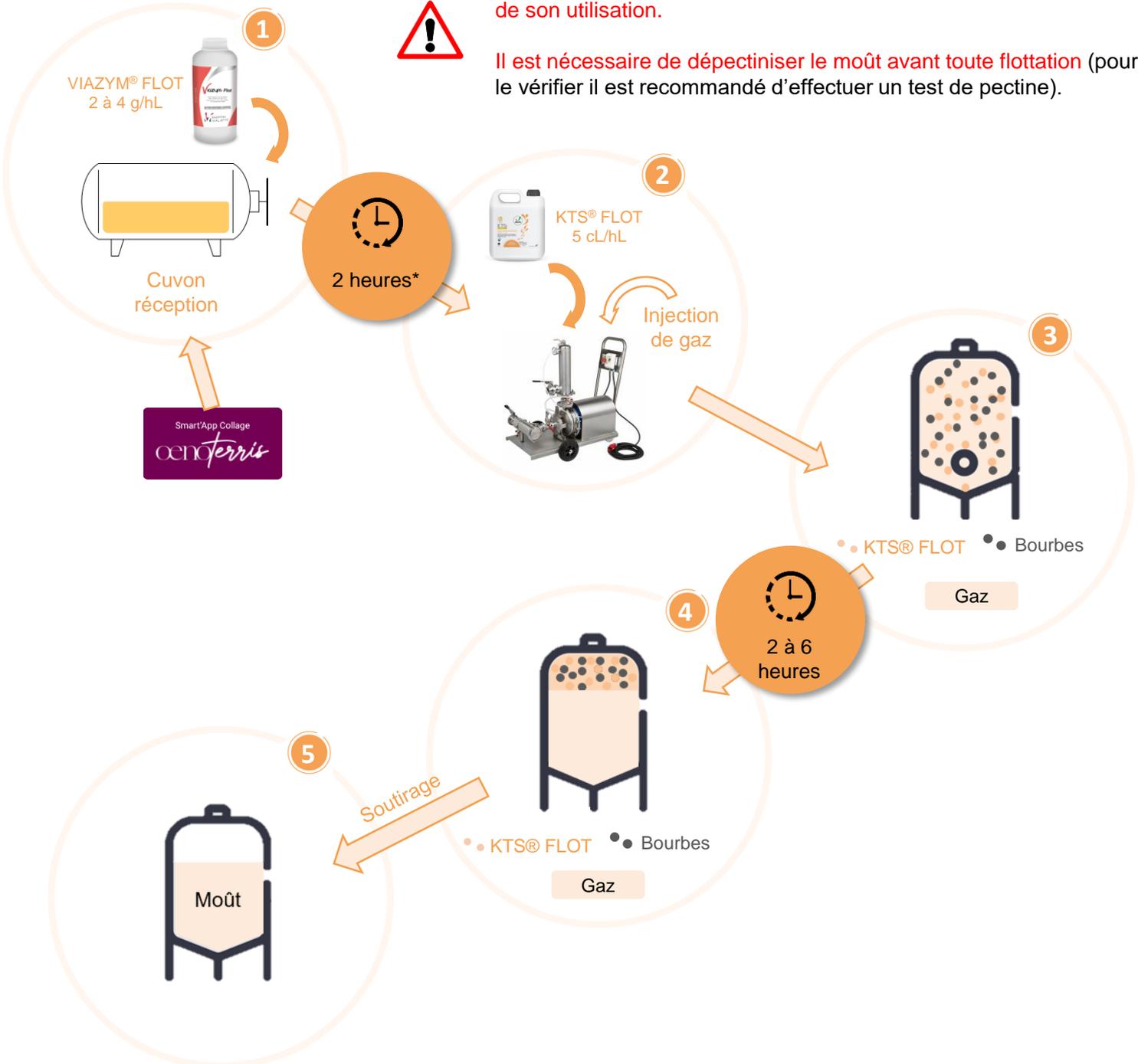


## MODE D'EMPLOI

**Agiter le bidon de KTS® FLOT avant utilisation.  
Brasser afin d'homogénéiser parfaitement le moût avant de passer à l'étape «flottation»**

**Veillez à maintenir une homogénéité parfaite du produit tout au long de son utilisation.**

**Il est nécessaire de dépectiniser le moût avant toute flottation (pour le vérifier il est recommandé d'effectuer un test de pectine).**



**Précaution d'utilisation :**  
*Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.*



### MODE D'EMPLOI

**Brasser afin d'homogénéiser parfaitement le moût avant de passer à l'étape « débouillage statique »**

