



# KTS® FLOT

Associação específica de colas de origem vegetal e de derivado de quitina de *Aspergillus niger*, para colagem otimizada.



Utilizado no Programa  
Branco e Rosé  
Oenoterris®

Utiliza-se  
em estática  
e em flotação



Para mostos  
brancos, rosés ou  
tintos provenientes  
da termovinificação,  
e para vinho.



## É BOM SABER!

Desde há vários anos, os produtores de vinho têm vindo a recorrer a alternativas às colas animais.

Depois de a OIV ter validado a utilização de colas vegetais em 2004, a Martin Vialatte® continuou a desenvolver colas de nova geração tais como KTS® FLOT.

Uma associação de colas de origem vegetal e derivados de quitina, que por si só pode substituir a associação de gelatina/sílica de gel e/ou bentonite.



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Formação muito rápida de flocos.
- Clarificação rápida e total: relação NTU/tempo otimizada
- Compactação do chapéu de borras para facilitar a trasfega e economizar mosto
- Proteção contra a oxidação: controlo da cor e redução da DO420 (tonalidade amarela) e DO320 (quinonas)
- Impacto organolético: frutado, fresco e volume na boca



## DOSAGEM

**Dose recomendada: 5 a 15 cL/hL, consoante a qualidade do mosto.**

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 60 cL/hL.



## CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Proteger do congelamento.

Embalagem aberta: utilizar no prazo de 48 horas.



## ACONDICIONAMENTO



5L  
20L  
1 000L\*

\* Obs.: As embalagens de 1000L requerem um sistema de agitação permanente para manter a mistura em suspensão e a dosagem desejada.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.



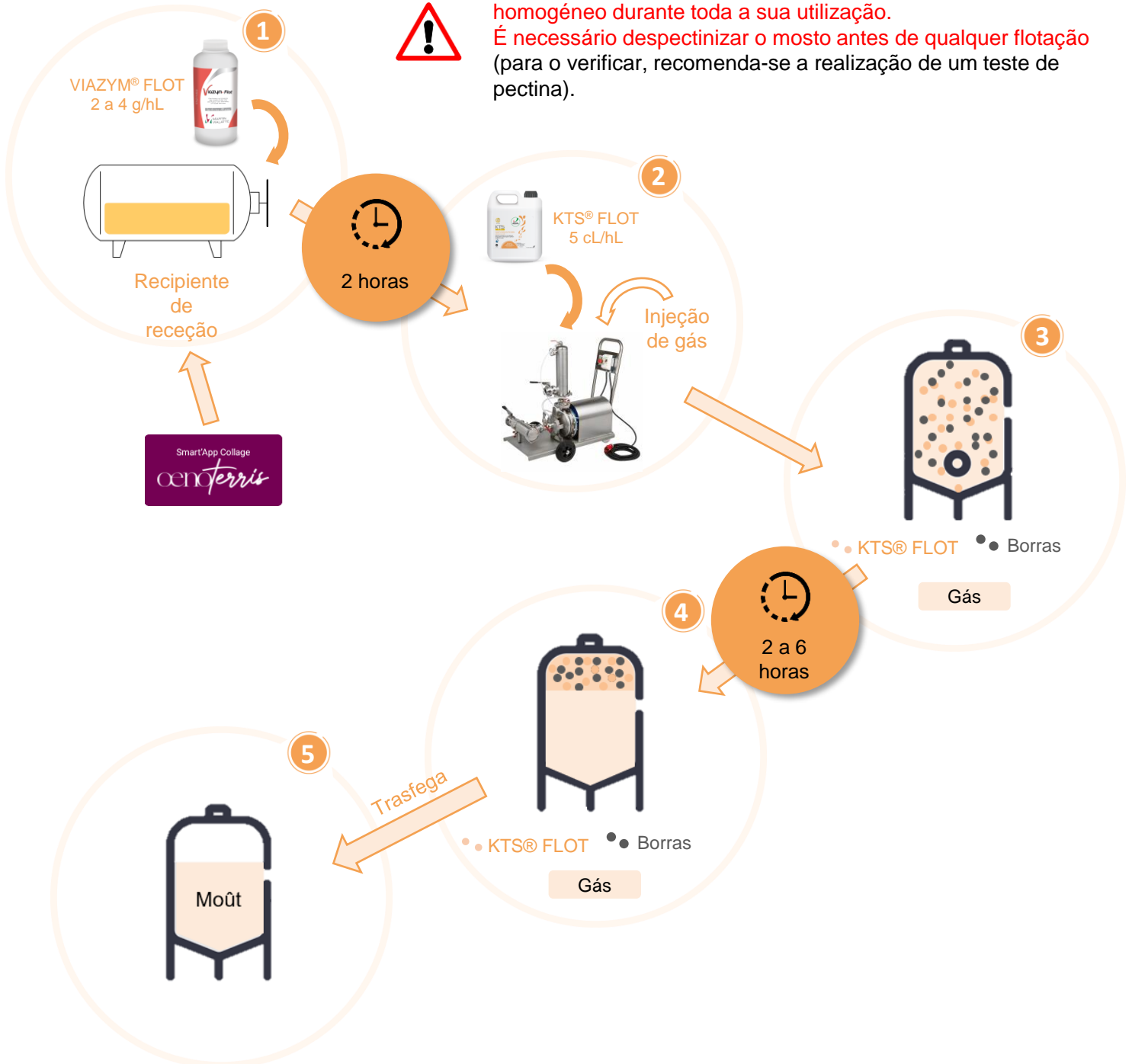
## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Agitar o bidão de KTS® FLOT antes de utilizar.

Agitar vigorosamente para homogeneizar perfeitamente o mosto, antes de passar à etapa de "flotação".

Certifique-se de que o produto se mantém perfeitamente homogêneo durante toda a sua utilização.

É necessário despectinizar o mosto antes de qualquer flotação (para o verificar, recomenda-se a realização de um teste de pectina).



### Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Agitar vigorosamente para homogeneizar perfeitamente o mosto, antes de passar à etapa de "defecação estática".

