



LittoFresh® Chito-Flot

Flüssiges Kombinationsprodukt aus Pflanzenprotein und Chitin-Glucan
für Schönung und Flotation

Produktbeschreibung

LittoFresh® Chito-Flot ist ein SO₂-stabilisiertes, flüssiges Pflanzenprotein und Chitin-Glucan für die Schönung und Flotation. LittoFresh® Chito-Flot ermöglicht eine schnelle und starke Klärung während der Flotation und Sedimentation. Der Flotationskuchen schwimmt schnell auf und lässt sich leicht vom klaren Most trennen. Durch eine schnelle Flockung kann die Sedimentationszeit verkürzt und der Klärungsgrad erhöht werden.

Zulässig nach Verordnung (EC) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Um bei der Flotation oder Sedimentation optimale Klärergebnisse zu erzielen, muss der Most vollständig depektinisiert werden. Eine angemessenen Wartezeit ist einzuhalten oder ein Pektintest durchzuführen.

Vor der Anwendung sollte der Behälter geschüttelt werden, da eine leichte Phasentrennung möglich ist. LittoFresh® Chito-Flot wird direkt in den Most/Wein zugegeben, oder im Zuge des Umpumpens. Es ist darauf zu achten, dass eine gute Verteilung im Most gewährleistet ist.

Einsatzzweck	Dosage
Flotation von Weiß- und Rosémost	100 - 200 mL/100 L
Klärschönung von Weiß- und Roséwein	50 - 200 mL/100 L
Klärschönung von Rotwein	100 - 200 mL/100 L

Zur Ermittlung der optimalen Dosage im Most/Wein werden Vorversuche im Labor empfohlen. Die Produkttemperatur sollte bei der Anwendung mindestens 14°C betragen.

Lagerung

Kühl und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.