



KTS® FLOT

Kombination von Proteinen pflanzlichen Ursprungs und Chitinderivaten für eine **optimierte Schöpfung**



Alternative zu tierischen Schönungsmitteln und zu PVPP

Verwendung bei der Sedimentation und bei der Flotation

Auf Weiß-, Rosé- und Rotmoste aus Thermovinifikation sowie auf Weine



GUT ZU WISSEN!

Die Schönungsweisen ändern sich. Aus technischen, rechtlichen oder wirtschaftlichen Gründen setzen Weinbereiter inzwischen immer stärker auf **Alternativen zu tierischen Schönungsmitteln oder zu PVPP**.

Die OIV bestätigte die Verwendung von Chitosan für mehrere Anwendungen in der Weinbereitung, etwa für die Klärung. **KTS® FLOT** wurde 2015 lanciert und ist das Ergebnis einer mehrjährigen Forschungsarbeit zur **Kombination von Chitosan mit Pflanzenproteinen**. Inzwischen ist es aufgrund seiner Effizienz bei der Ausflockung und aufgrund seiner Klargeschwindigkeit ein **Bestseller von MARTIN VIALATTE®**.



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Rasche und wirkungsvolle Klärung: Optimierung des Verhältnisses Trübung/Zeit
- Kompakter Trubkuchen für ein leichteres Abziehen und eine höhere Ausbeute
- Sensorische Merkmale: Korrektur von Bittertönen und Härte – Intensivierung des fruchtigen, frischen Eindrucks und der Fülle im Mund
- Vorbeugung von Oxidation: Entfernung oxidierter und oxidationsfähiger Polyphenole Einfluss auf OD420 (Gelbfärbung) und OD320 (Chinone)
- Alternative zu Schönungsmitteln tierischen Ursprungs oder zu PVPP zur Steuerung der Bittertöne

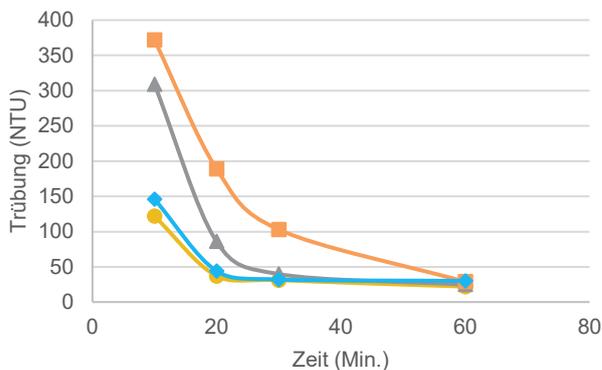


VERSUCHSERGEBNISSE

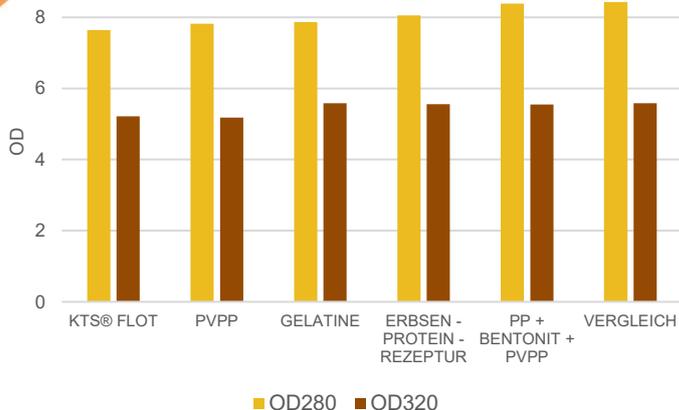
KLÄRENDE WIRKUNG: EINFLUSS AUF DIE TRÜBUNG

Mit **KTS® FLOT** lässt sich selbst bei geringer Dosage eine optimale und schnelle Trubdepotbildung gewährleisten.

Beobachtung der Trübung bei der Sedimentation (in Abhängigkeit von der Zeit) von weißen Mosten, die mit unterschiedlichen flüssigen Schönungsmitteln mit der gleichen Dosage von 7,5 cL/hL behandelt wurden.



—●— KTS® FLOT —▲— Gelatine —■— Erbsenprotein —◆— Patatin



VORBEUGUNG VON OXIDATION: EINFLUSS AUF OD 280 UND 320 NM

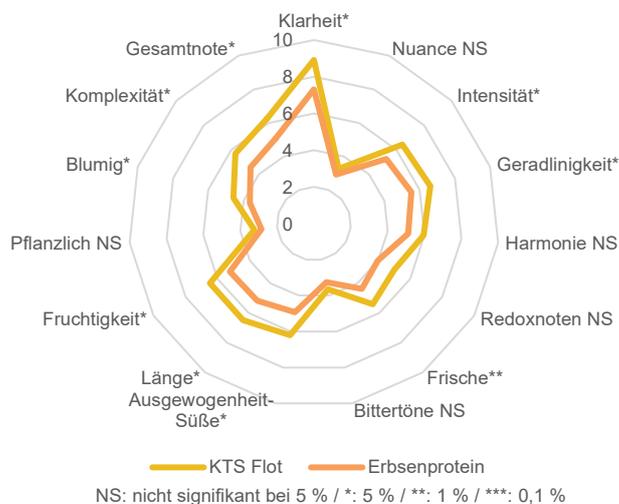
KTS® FLOT entfernt die oxidationsfähigen (Phenolsäuren, OD 280 nm) und oxidierten (Chinone, OD 320 nm) Phenole. So lässt sich der Oxidation von Mosten wirkungsvoll vorbeugen.

OD bei 280 nm und 320 nm gemessen an Weißmosten, die mit unterschiedlichen flüssigen Schönungsmitteln mit empfohlener Dosage behandelt wurden.

SENSORISCHE VERBESSERUNG: FRISCHERE UND FRUCHTIGERE WEINE

Mit **KTS® FLOT** behandelte Moste sind frischer, entwickeln eine intensivere Fruchtigkeit und eine bessere Ausgewogenheit im Mund.

Sensorisches Profil von Grenache-Rosé-Weinen, deren Moste mit Erbsenprotein oder KTS® FLOT behandelt wurden.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Den KTS® FLOT-Kanister vor Gebrauch schütteln.

Den Most für eine perfekte Durchmischung aufrühren, bevor mit der Flotation oder Vorklärung durch Sedimentation begonnen wird.

Achtung: Während der gesamten Verwendung auf eine perfekte Homogenität des Produkts achten.

Vor der Flotation ist eine Depektinisierung des Mosts erforderlich. (Zur Überprüfung empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests.)

Warnhinweis:

Produkt für *önologische* und *ausschließlich gewerbliche* Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



DOSAGE

Empfohlene Dosage: 5 bis 15 cL/hL je nach Mostqualität

Gesetzlich zulässige maximale Dosage gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 60 cL/hL.

Die **Smart'App Schönung** ist ein Entscheidungshilfetool des NomaSense™ Polyscan. Mit ihr lässt sich die zu verwendende Dosage von **KTS® FLOT** gezielt einsetzen und optimieren.



VERPACKUNG



5 L
20 L
1000 L*

* Achtung: Für die 1000 L-Packung ist ein stetig laufendes Rührwerk erforderlich, um das Gemisch in Suspension zu halten und die gewünschte Dosage zu gewährleisten.



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen innerhalb von 48 Std. aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.