

FOCUS // CHIARIFICA DINAMICA DEI SUCCHI MEDIANTE FLOTTAZIONE.

Ricezione uva

Pressatura

DEPECTINIZZAZIONE

CHIARIFICA TRAMITE FLOTTAZIONE

Fermentazione alcolica

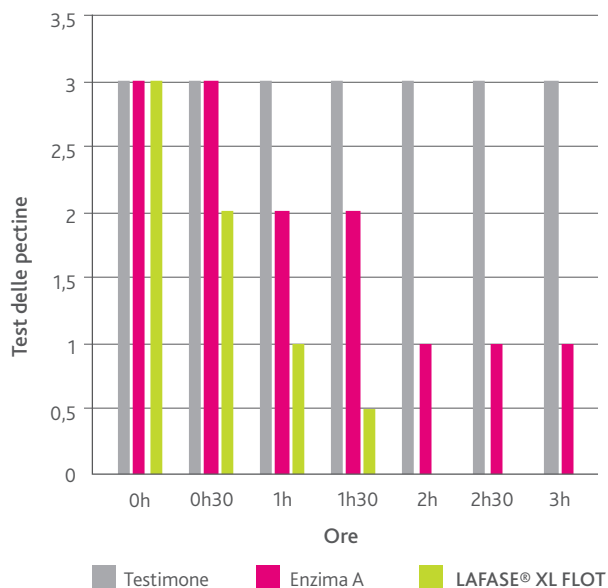
OTTIMIZZAZIONE DEI «TEMPI»

LAFASE® XL FLOT

Formulazione liquida, robusta, performante e rapida per una veloce depectinizzazione dei mosti destinati alla flottazione.

Monitoraggio della depectinizzazione di un succo di Chardonnay (Australia) ad elevata torbidità (> 1.000 NTU).

Cinetica di depectinizzazione a 20°C



Scala del Test delle pectine (3=positivo; 0=negativo).
Il test delle pectine negativo segnala l'avvenuta completa depectinizzazione.
Enzimaggio in ragione di 2 mL/hL.

→ La tesi trattata con LAFASE® XL FLOT presenta una depectinizzazione completa dopo 2 ore.



- Enzima liquido per una depectinizzazione rapida compatibile con la flottazione.
- Bassa attività della cinnamil esterasi per preservare la qualità dei succhi.
- Dose d'impiego: 1 - 4 mL/hL.

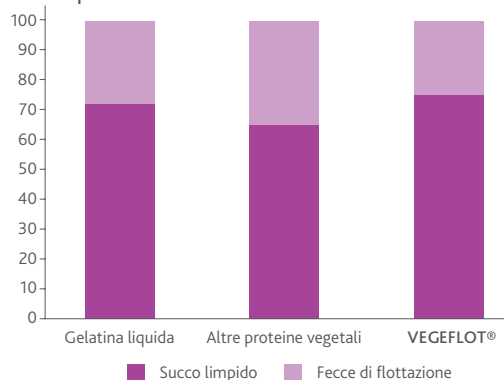
OTTIMIZZAZIONE DELLA FLOCCULAZIONE

VEGEFLOT®

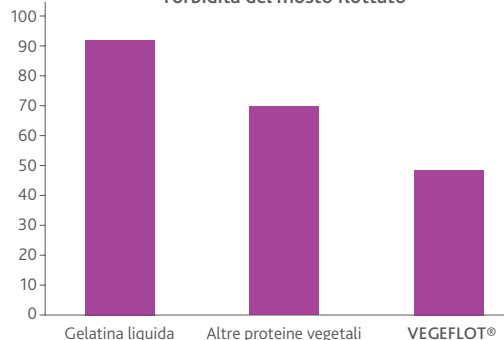
Miglioramento della flocculazione ed azione sui composti fenolici.

Migliore resa in succo ed elevato potere chiarificante sulla fase liquida.

% Ripartizione del volume del succo a fine flottazione



NTU Torbidità del mosto flottato



Flocculazione di un mosto di Airén - Pressione: 5 Bar - Dose utilizzata: 15 g/hL - Tempo: 150 min'.



- Formulazione vegetale e non-allergenica.
- Elevata velocità di flocculazione.
- Ampio spettro di azione sui composti fenolici.
- Dose d'impiego: 10 - 20 g/hL.

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEL SUCCO ATTRAVERSO UN OTTIMALE CONTROLLO DELLA FLOTTAZIONE.

LAFFORT & YOU

SHARED RESOURCES & EXPERTISE