

CLARIFICACIÓN DINÁMICA DEL MOSTO POR FLOTACIÓN.

Recepción de la vendimia

Prensado

DEPECTINIZACIÓN

CLARIFICACIÓN POR FLOTACIÓN

Fermentación alcohólica

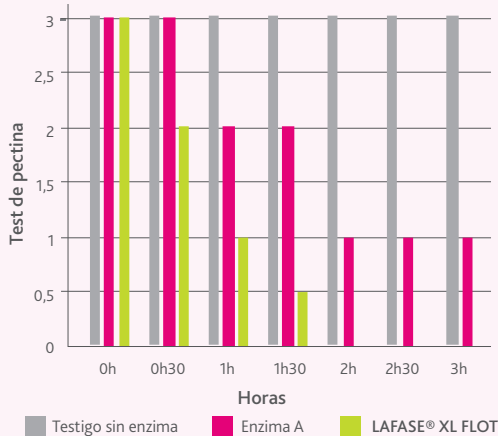
OPTIMIZACIÓN « TIEMPOS »

LAFASE® XL FLOT

Formulación contrastada, eficiente y rápida para una depectinización del mosto antes de la flotación.

Seguimiento de la depectinización de un mosto Chardonnay (Australia) con mucha turbidez (> 1.000 NTU).

CINÉTICA DE DEPECTINIZACIÓN A 20°C



Escala Test de Pectina (3 = positivo; 0 = negativo).
El test de pectina negativo ilustra una depectinización total.
Dosis de enzimas : 2 mL/hL.

LAFASE® XL FLOT presenta una depectinización completa en solo 2 horas.



- Enzima líquida para una depectinización más rápida compatible con la flotación.
- Baja actividad *cinnamoyl* esterasa para preservar la calidad del mosto.
- Dosis de empleo: 1 - 4 mL/hL.

MEJORA LA CALIDAD DEL MOSTO A TRAVÉS DE UN BUEN CONTROL DE LA FLOTACIÓN.

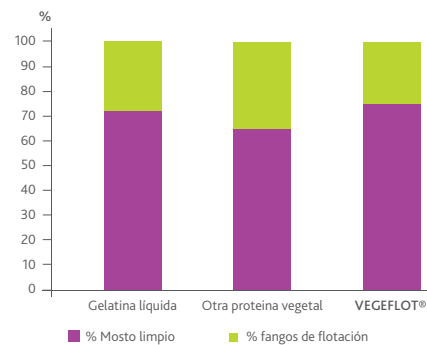
OPTIMIZACIÓN DE FLOCULACIÓN

VEGEFLOT®

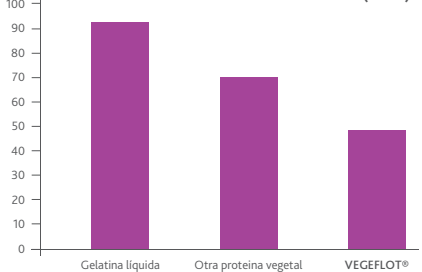
Mejora la floculación y las acciones sobre los compuestos fenólicos.

Mayor rendimiento de mosto limpio y alto poder de compactación de las lías.

REPARTO DE LOS VOLÚMENES DE MOSTO TRAS FLOTACIÓN (%)



TURBIO DEL MOSTO FLOTADO (NTU)



Flotación de un mosto de Airén – Presión: 5 Bars.
Dosis de clarificante utilizado: 15 g/hL – Tiempo: 150 min.



- Formulación vegetal y no alérgena.
- Floculación rápida.
- Amplio espectro de acción sobre los compuestos fenólicos.
- Dosis de empleo : 8 - 20 g/hL.