

# KITOCLEAR

*Clarificante a base de Quitosano*

## APLICACIONES

**KitoClear** es Quitosano activado en solución. Se ha desarrollado y probado durante varias vendimias para resolver los problemas de flotación que surgen en algunas variedades de uva o en algunas estaciones.

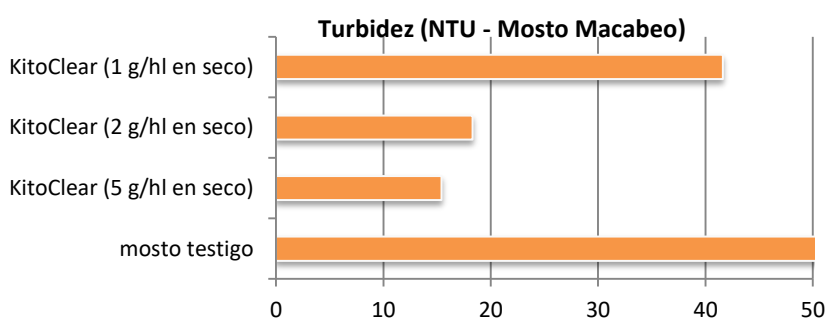
El quitosano presente ha sido elegido y tratado específicamente para asegurar:

- velocidad del ascenso del sombrero;
- gran limpidez de la masa;
- "estabilidad" del sombrero;
- control de la microflora contaminante;
- eliminación del color.

La alta capacidad de respuesta de KitoClear con las fracciones sólidas del turbido permite que sea eficaz en mostos que son difíciles o no flotables con otros productos, gelatinas clásicas incluidas.

KitoClear también se utiliza en la clarificación estática donde la acción sobre la microflora es aún más incisiva gracias al mayor tiempo de contacto con el mosto o el vino. Excelentes resultados se obtuvieron en la clarificación de mostos mudos tratados con carbón decolorante, incluso con dosis menores.

La formulación líquida es particularmente funcional para su uso durante las etapas ajetreadas de la cosecha. Responde a las solicitudes de clarificación con productos veganos y analérgicos, así como con la vinificación ecológica.



Disminución de la turbidez en el mosto Macabeo prensado y flotado con diferentes dosis de KitoClear. El mosto testigo tenía una turbidez de 1000 NTU.

El mosto flotado con KitoClear a 5 g/hl (en seco) además de haber logrado una excelente limpidez ha resultado ser el menor con carga microbiana.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

40-300 g/hl. Añadir directamente a la masa a tratar por tubo Venturi o bomba dosificadora.

## ENVASE y CONSERVACIÓN

Garrafs de 5 kg y 25 kg, bidones de 220 kg. Conservar en su envase original en un lugar fresco y seco. Después de la apertura, cierre cuidadosamente el envase y consérvelo en las mismas condiciones.