

PHYTOKOLL™ K

Clarificante a base de quitosano y proteínas vegetales

APLICACIONES

Phytokoll K combina la acción del quitosano preactivado y las proteínas vegetales en la clarificación de los mostos y de los vinos blancos y rosados. En los mostos se puede utilizar tanto en la clarificación estática como en la flotación. En esta última aplicación, la velocidad del ascenso del sombrero es apreciable.

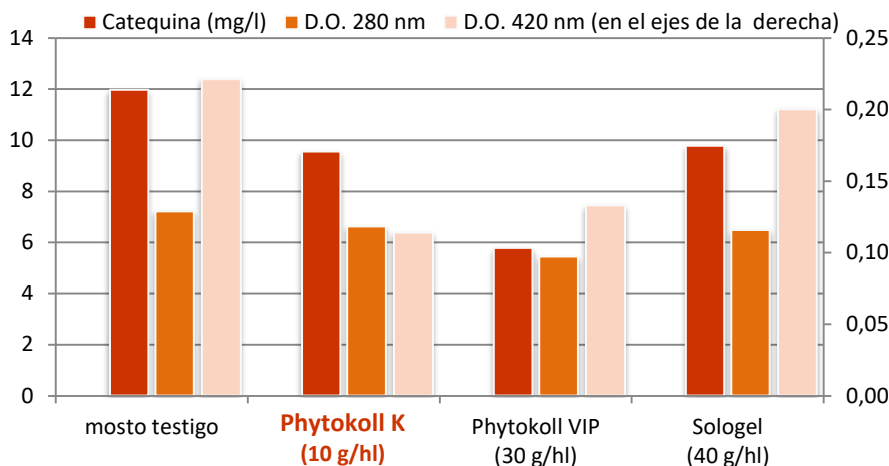
Tanto en mostos como en vinos permite obtener:

- la limpidez de la masa;
- la eliminación del color y polifenoles oxidables (catequinas y leucoantocianos);
- gracias a la presencia del quitosano, contribuye al control microbiológico.

En general, la aclaración con Phytokoll K ayuda a mejorar la vida útil de los productos tratados.

Combinadamente con Topgran+ (o Bentoflot en caso de flotación) permite optimizar aún más el rendimiento y mejorar la estabilidad proteica ya en el mosto.

Phytokoll K responde a las peticiones de clarificación con productos veganos y analérgicos, así como a la vinificación ecológica.



Efecto sobre el color de Phytokoll K en flotación de mosto de Moscato.

La reducción de los polifenoles totales (D.O. 280 nm) y del color amarillo (D.O. 420 nm) es comparable a la de Phytokoll Vip y superior a la gelatina.

DOSIS

5-20 g/hl.

ENVASES

Bolsas de 500 g y sacos de 15 kg.