

CLARIFICANTES



FLOTTOPLUS 2.0

POLICOMPOSTO COM ELEVADA CARGA ELÉTRICA SUPERFICIAL PARA FLOTAÇÃO E CLARIFICAÇÕES



COMPOSIÇÃO

Paredes celulares ricas quitosano de origem fúngica (*aspergillus niger*) com elevada carga elétrica superficial (CES = 1,00 meq/g) e ácido cítrico anidro (E330).



CARACTERÍSTICAS

FLOTTOPLUS 2.0 é um produto inovador, específico para flotação, apresenta-se em pó de cor creme escuro, e não contém conservantes.

É completamente solúvel em água a temperatura ambiente, formando uma solução opaca e homogénea.

FLOTTOPLUS 2.0 não contém produtos considerados "alergénicos alimentares" como estabelecido pelas Normas em vigor.

A matéria-prima não provém de organismos geneticamente modificados (OGM-free).



APLICAÇÕES

FLOTTOPLUS 2.0 é aplicado com sucesso nos processos de clarificação através de flotação de mostos.

As matérias-primas utilizadas na produção do FLOTTOPLUS 2.0, são submetidas a um processo particular de purificação, que garante a obtenção de um flóculo hidrófobo, capaz de aderir com extrema facilidade ao gás utilizado nos processos de separação através da flotação. FLOTTOPLUS 2.0 é caracterizado por possuir um elevado efeito clarificante.

No caso de utilização da FLOTTOPLUS 2.0 em flotação, é aconselhável realizar testes de laboratório para estabelecer a dose mais adequada e que garanta a melhor relação com os outros clarificantes.

O uso de FLOTTOPLUS 2.0 deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

CLARIFICANTES



FLOTTOPLUS 2.0

POLICOMPOSTO COM ELEVADA CARGA ELÉTRICA SUPERFICIAL PARA FLOTAÇÃO E CLARIFICAÇÕES



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em água à temperatura ambiente (1:10 – 1:20). A solução obtida não pode ser conservada e tem de ser utilizada num prazo de 24 horas; a conservação pode ser melhorada adicionando anidrido sulfuroso (500mg/l). Em flotação, o FLOTTOPLUS 2.0 tem de ser doseado no mosto de forma proporcional através do flutador EASYFLOT.



DOSES

4-20 g/hl em mostos através da flotação. Doses mais elevadas em produtos difíceis. Para evitar fenómenos de sobrecolagem aconselha-se realizar ensaios prévios laboratoriais.



EMBALAGEM

Sacos de 1 kg e 10 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com