

PHYTOKOLL APP-L

AGENT DE COLLAGE LIQUIDE À BASE DE PLANTES

Application

Phytokoll App-L est le mélange parfait de protéines de pomme de terre et de pois. Il bénéficie des caractéristiques des deux en permettant la clarification et l'élimination des fractions colorées oxydées lors du collage des moûts et des vins blancs et rosés. Phytokoll App-L, même à son dosage le plus élevé, ne transmet pas les mauvais goûts aux produits traités.

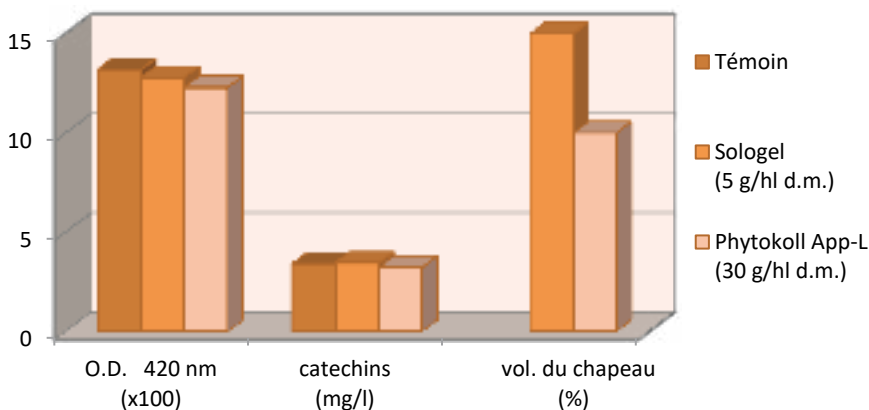
Collage du moût

Sa formulation liquide le rend particulièrement pratique pendant la récolte, tant pour le débourbage que pour le collage par flottation. Il s'est notamment avéré efficace pour la flottation de moûts difficiles où les différentes matières premières ne suffisent pas à former un chapeau suffisamment compact. Associé à Topgran+ (ou Bentoflot), il permet d'optimiser encore les performances et d'améliorer la stabilité des protéines déjà présentes dans le moût.

Collage du vin

Dans les vins, l'action de Phytokoll App-L, associée à Topgran+, garantit :

- un pouvoir clarifiant élevé qui facilite les opérations de filtration ultérieures ;
- la propreté de l'arôme ;
- la stabilisation de la couleur dans les vins blancs et rosés, avec l'élimination de la plupart des fractions polyphénoliques oxydées et oxydables.



Phytokoll App-L a permis une plus grande élimination des catéchines et une plus grande compacité de la capsule par rapport à la gélatine.

Dosage et mode d'emploi

50-150 g/hl.

Remettre le produit en suspension en remuant vigoureusement et l'ajouter au moût ou au vin à l'aide d'un tube de Venturi ou d'une pompe doseuse. En cas de flottation, ajouter à l'aide d'une pompe doseuse.

Conditionnement et stockage

Bidons de 20 kg et fûts de 175 kg.

Conservez le récipient non ouvert dans un endroit frais et sec. Après ouverture, fermez soigneusement le conteneur et stockez-le de la même manière.