

# PHYTOKOLL K

CHITOSANE ET AGENT DE COLLAGE À BASE DE PLANTES.

## Application

Phytokoll K combine l'action du chitosane préactivé et des protéines végétales dans le collage des moûts et des vins blancs et rosés. Dans les moûts, il peut être utilisé aussi bien pour le débouillage que pour le collage par flottation. Dans cette dernière application, la vitesse de remontée du chapeau est appréciable.

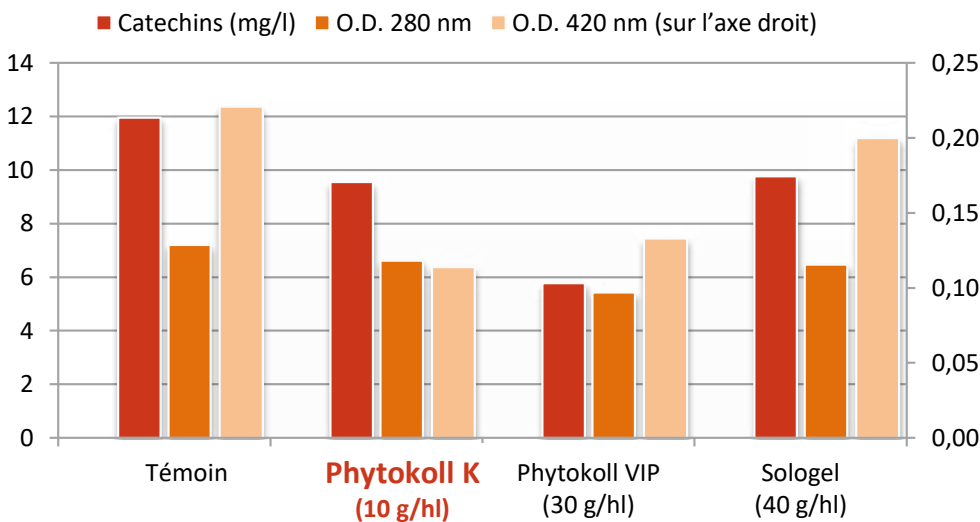
Il permet d'obtenir aussi bien dans les moûts que dans les vins :

- une grande limpidité ;
- une élimination efficace de la couleur et des fractions polyphénoliques oxydables (catéchines et leucanthocyanines) ;
- grâce à la présence de chitosane, il contribue au contrôle microbiologique.

En général, le collage au Phytokoll K permet d'améliorer la durée de conservation des produits traités.

Associé à Topgran+ (ou Bentoflot en cas de flottation), il permet d'optimiser son efficacité et d'améliorer la stabilité des protéines déjà en moût.

Phytokoll K est excellent pour le collage des produits végétaliens et sans allergènes, ainsi que des produits biologiques.



Effet sur la couleur du Phytokoll K dans le moût de Muscat en flottation.

La réduction des polyphénols totaux (280 nm O.D.) et de la couleur jaune (420 nm O.D.) est comparable à celle de Phytokoll Vip et supérieure à celle obtenue avec la gélatine.

## Dosage

5-20 g/hl.

## Emballage

sachet de 500 g et sacs de 15 kg.