

CYTO FLOT

Coadiuvante vegan per la flottazione



CHIARIFICANTE A BASE DI EPL ESENTE DA PROTEINE ANIMALI E COMPATIBILE CON LA PRODUZIONE DI VINO BIOLOGICO

I chiarificanti della gamma **CYTO** nascono dalla ricerca EVER grazie all'esperienza maturata nell'impiego dei diversi Estratti Proteici di Lievito. L'utilizzo per la chiarifica dei mosti e dei vini è stato approvato nel 2011 da O.I.V e successivamente recepito nel Reg. UE 144/2013.

Gli Estratti Proteici di Lievito (EPL), a differenza di molte proteine vegetali, hanno il vantaggio di migliorare il quadro organolettico senza apportare aromi estranei negativi.

La gamma **CYTO** è disponibile in diverse formulazioni per coprire tutte le richieste enologiche e per fornire una risposta sostenibile ed adeguata ai moderni stili di vita.

CARATTERISTICHE TECNICHE

La formulazione di **CYTO FLOT** è stata pensata per offrire la massima efficacia in flottazione sostituendo le proteine animali con un EPL appositamente selezionato.

L'EPL alla base di **CYTO FLOT** è stato selezionato per la sua capacità flocculante misurata in termini di velocità di reazione e grado di illimpidimento.

Per potenziarne la capacità illimpidente, è risultato conveniente associare agli EPL uno specifico CHITOSANO fungino ad alta densità.

Completa la formulazione BENTOSTAR che grazie alla sua immediata attivazione risulta efficace, già a bassissimi dosaggi, nell'accelerare la sospensione dei flocculi.

CYTO FLOT rappresenta la più moderna soluzione per la chiarifica dei mosti, in particolare durante la flottazione, non contiene prodotti di origine animale, è impiegabile nella produzione dei vini biologici (Reg. UE 1308/2013), non apporta allergeni.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.

APPLICAZIONI

Nei mosti bianchi e rosati: in chiarifica statica e in flottazione, garantisce una rapida separazione grazie alla sua velocità di flocculazione ottenendo un elevato grado di illimpidimento..

Può essere abbinato in flottazione ad altri coadiuvanti di chiarifica come Carbone vegetale EVERDEC D100.

MODALITA' D'USO E DOSI D'IMPIEGO

Disperdere **CYTO FLOT** in 10 volumi di acqua, meglio se tiepida. Attendere 30 minuti, agitare nuovamente la soluzione prima di incorporarla alla massa da trattare, possibilmente in modo da ottenere una migliore omogeneizzazione.

Dosi: da 10 a 30 g/hl (dose massima REG.UE 934/2019 in vini bianchi e rosati 500 g/hl)

COMPOSIZIONE

Estratti Proteici di Lievito (EPL) raffinati, chitosano da *Aspergillus niger*, bentonite sodica di elevata purezza.

<p>EPL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efficace pulizia sensoriale • Facilita la sfecciatura • Riduce la torbidità • Migliora l'armonia gustativa • Rimuove le componenti ossidate 	<p>CHITOSANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facilita l'illimpidimento • Riduce la presenza di metalli pesanti • Produce fecce compatte
<p>BENTOSTAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Velocizza la sospensione dei flocculi • Attivazione immediata grazie alla sua elevata purezza • Contribuisce a migliorare la stabilità proteica 	

CONFEZIONI

Pacco kg 1; sacco kg 10

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità certificato ISO 9001-2008 certificato N. IT06/0451.

Ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di coadiuvanti ed additivi per l'industria alimentare e delle bevande. Settore EA: 03.