

EASYFLOT

Gelatina polvere specifica per la flottazione

CARATTERISTICHE

Easyflot è una particolare gelatina polvere caratterizzata da elevato grado bloom e da buona solubilità anche a freddo. Trattandosi di una gelatina poco idrolizzata, possiede elevata carica superficiale che le conferisce un elevato potere illimpidente, questa reattività si può ben sfruttare nella chiarifica dei mosti.

APPLICAZIONI

La bassa idrolisi e l'elevata carica superficiale fanno sì che **Easyflot** in flottazione si distingua dalle altre gelatine comunemente impiegate, in particolare si ha una rapida flocculazione con altrettanto rapida formazione e risalita del cappello feccioso.

Alla rapidità di azione si unisce la compattezza del cappello e la limpidezza del mosto.

Infine, la possibilità di sciogliere Easyflot in acqua fredda facilita le operazioni di cantina.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Sciogliere Easyflot in acqua a T° ambiente ad una concentrazione del 1-2%. In queste condizioni la soluzione ottenuta è opalescente.

DOSI

In flottazione da 10 a 50 g/hl, in abbinamento con Bentoflot o Topgran+ e/o Sil 30.

CONFEZIONI

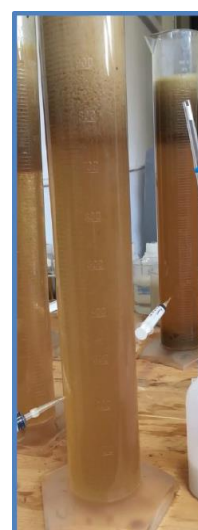
Sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.



Tempo 0



1 minuto



2 minuti

Velocità di salita del cappello feccioso in flottazione con Easyflot (10 g/hl) e Topgran+ (20 g/hl)



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

