

PER SAPERNE DI PIÙ

I chiarificanti

LA FLOTTAZIONE NELLA VINIFICAZIONE IN BIANCO E ROSATO

La flottazione, anche se impiegata per la chiarifica dei mosti da molti decenni, va ogni anno adattata alle condizioni del mosto, alla varietà di uva da lavorare e al prodotto finale che si vuole ottenere.

CONDIZIONI DI UNA BUONA FLOTTAZIONE:

Completa depectinizzazione. Non è possibile una buona flottazione in presenza di pectine non digerite. Varietà aromatiche e uve poco mature possono avere pectine più difficili da idrolizzare. Importante è anche la temperatura del mosto (gli enzimi pectolitici lavorano più velocemente a temperature > 12°C), il tempo di contatto con l'enzima e la concentrazione di attività di quest'ultimo.

Solidi sospesi. Il contenuto ideale è compreso tra 5 e 10%. Tenori troppo bassi non garantiscono il necessario supporto al torbido fine e l'eccesso di solidi impedisce l'ottimale

risalita del cappello o ne provoca una veloce ricaduta.

Adeguate dosaggio di bentonite. Per facilitare la risalita del cappello, abbassare la torbidità e garantire un'iniziale stabilizzazione proteica.

RESTANO FONDAMENTALI GLI OBIETTIVI DI:

Sicurezza, di una buona salita del cappello per ottenere illimpidimento della massa.

Efficacia, della chiarifica non solo verso il torbido ma anche verso la microflora e i polifenoli in eccesso.

Rapidità, della chiarifica per evitare inizi di fermentazione.

Sono diversi i prodotti che si possono impiegare per la **Flottazione**, la scelta dipende dall'obiettivo tecnologico prefissato ma soprattutto dalle caratteristiche del mosto, molto variabile da vendemmia a vendemmia.

	PRATICITÀ	VELOCITÀ DI AZIONE	LIMPIDEZZA	COMPATTEZZA CAPPELLO	RIMOZIONE COLORE	RIMOZIONE CATECHINE	RIMOZIONE M.O.	RIMOZIONE METALLI	
KitoClear	*****	*****	*****	*	**		***	*	
Phytokoll K		**	*	***	**	**	*		
Phytokoll App				*****	**	**			
Phytokoll App-L	***			*****	**	**			
Phytokoll VIP					*****	***			
Phytokoll VIP-L	***				*****	***			
Sologel	*****	**	**						
Easygel		***	***	***		**			