



LittoFresh ChitoFlot® L

Flüssige vegane Formulierung für einfache Flotation

Produkterläuterung

LittoFresh ChitoFlot® L ermöglicht eine schnelle und starke Klärung während der Flotation und Sedimentation. Der Flotationskuchen schwimmt schnell auf und lässt sich leicht vom klaren Most trennen. Durch eine schnelle Flockung kann die Sedimentationszeit verkürzt und der Klärungsgrad erhöht werden.

LittoFresh ChitoFlot® L ist eine SO₂-stabilisierte Mischung aus flüssigem Pflanzenprotein und Chitosan (Ursprung: Aspergillus niger) für die Schönung und Flotation.

LittoFresh ChitoFlot® L ist zulässig für den Einsatz in biologisch zertifiziertem Wein gemäß EU-Verordnung Nr. 2018/848.

Zulässig nach Verordnung (EC) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Einsatzzweck	Dosage
Flotation und Sedimentation von Weiß- und Rosémost	50 - 200 mL/100 L
Klärschönung von Weiß- und Roséwein	50 - 150mL/100 L
Klärschönung von Rotwein	50 - 150 mL/100 L
Gesetzliche Maximaldosage	600 mL/100 L

Zur Ermittlung der optimalen Dosage im Most/Wein werden Vorversuche im Labor empfohlen. Die Produkttemperatur sollte bei der Anwendung mindestens 14 °C betragen.

Um bei der Flotation oder Sedimentation optimale Klärergebnisse zu erzielen, muss der Most vollständig depektinisiert werden. Eine angemessene Wartezeit ist einzuhalten oder ein Pektintest durchzuführen.

Vor der Anwendung sollte der Behälter geschüttelt werden, da eine leichte Phasentrennung möglich ist. LittoFresh ChitoFlot® L wird direkt in den Most oder Wein zugegeben. Es ist darauf zu achten, dass eine gute Verteilung gewährleistet ist.

Lagerung

Kühl. Frostfrei. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 001 – 05/2026 MSo – Druck 05.06.2026