



ever
deutschland

FLOTTAZIONE
di un mosto Rosso Termovinificato,
con **EVERCLAR ALFA**
in comparazione alla gelatina animale

Jakob Juenke - EVER Deutschland GmbH

Emanuele BARTOLUCCI - EVER

Obiettivo: sostituire la Gelatina animale nella Flottazione dei mosti

PROPOSTA EVER:

flottare il mosto dopo l'aggiunta di 20g/hL di **EVERCLAR ALFA**, chiarificante a base di estratto proteico di lievito in combinazione con Bentoniti e Silici selezionate

CARATTERISTICHE DEL MOSTO:

Mosto Rosso (Regent) ottenuto da termovinificazione (85°C x 2'), raffreddato a 40°C e poi aggiunto di un enzima pectolitico. Prima della flottazione, all'aspetto, il mosto si presentava ancora viscoso e ricco di colore, con presenza medio alta di solidi in sospensione.

Note: Prova effettuata in un'importante cantina della regione del Palatinato (Germania)

Il Cliente dispone un flottatore Kiesel Floatclear con pressurizzatore ed un dosatore in linea del chiarificante.

La Flottazione viene eseguita da una vasca all'altra.

OPERATIVITA' DELLA PROVA:

- 1) verifica del funzionamento del flottatore e del dosatore,
- 2) taratura del dosatore in linea per 20g/hL di EVERCLAR ALFA
- 3) Avvio della Flottazione su 100 hL di mosto.

NOTE:

- la prova è stata messa in paragone ad altro mosto della stessa massa, flottata con il metodo standard con Gelatina Polvere ad alto grado Bloom.
- EVERCLAR ALFA è stato reidratato per soli 30 minuti

I risultati:

Durante la Flottazione abbiamo prelevato alcuni campioni per valutare la separazione della feccia flottata dal mosto limpido.

La verifica del risultato finale è stata fatta direttamente dal cliente nella giornata successiva.

Il Cliente ha giudicato l'efficacia chiarificante di EVERCLAR ALFA, paragonabile a quella ottenuta tradizionalmente con Gelatina Polvere.



Conclusioni:

- Il cliente è interessato a confermare l'efficacia di EVERCLAR ALFA anche su mosti bianchi;
- abbiamo consigliando di reidratare EVERCLAR ALFA per più tempo (minimo 3h) per esaltare l'efficacia della separazione sia in termine di quantità di feccia flottata che di qualità del mosto limpido;
- Abbiamo proposto un enzima più specifico come EVERZYM VRT per le sue efficaci caratteristiche chiarificanti.

