

Novità

LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking

GREENFINE® FLOT

Risultato Rapido

Formulazione naturale a base di proteine di pisello e chitosano.

Grazie alla sua **esperienza nella chiarifica vegetale**, Lamothe-Abiet ha sviluppato GreenFine® Flot, una formulazione **performante** per una **flottazione rapida** ed **efficace** anche su matrici complesse.

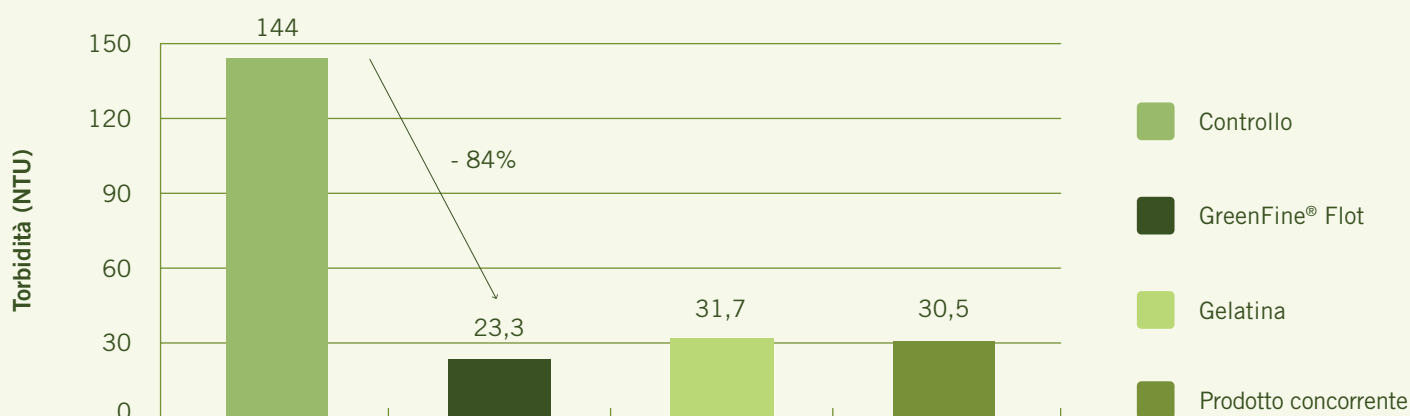
100% naturale, non allergenico, vegano e utilizzabile in agricoltura biologica UE, GreenFine® Flot **rispetta i mosti più sensibili e ne valorizza il potenziale aromatico**.

BENEFICI

- ◆ **Chiarifica rapida** dei mosti, pronti a fermentare in **tempi record**. ✓
- ◆ Sinergia tra proteine di pisello e chitosano per una **flottazione efficace e controllata** delle fecce.
- ◆ **Ottimizzazione energetica** riducendo il fabbisogno di raffreddamento.
- ◆ **Riduzione dei rischi di ossidazione** grazie a un'applicazione rapida e alla diminuzione dei composti fenolici ossidati e ossidabili.
- ◆ **Miglioramento della sicurezza microbiologica** dopo la pressatura.



PROVA DI FLOTTAZIONE SU MOSTO DI UVA BIANCA DEPECTINIZZATO • 2026 • DOSE: 10 g/hL



ÆNOSTIM® DIRECT

Più facile, più veloce

Attivatore di lieviti che apporta fattori essenziali di **crescita** e **sopravvivenza** per un **funzionamento ottimale** durante la fermentazione alcolica. Grazie alla formulazione arricchita in **ergosteroli**, Ænostim® Direct consente una **reidratazione rapida e semplice** senza necessità di **acclimatazione**.

BENEFICI

- ◆ Favorisce la permeabilità e la fluidità della membrana dei lieviti, aumentandone la **resistenza**. ✓
- ◆ Migliore dispersione in acqua a **temperatura ambiente**.
- ◆ Guadagno di **efficienza** nella preparazione di un lievito madre: fase di acclimatazione con il mosto non necessaria.
- ◆ Garantisce la **qualità della fermentazione** ed evita rischi di contaminazione e deviazioni.



ZUCCHERI TOTALI A FINE FERMENTAZIONE (g/L)

SAUVIGNON BLANC • 2025 • VOL: 13,5% • AZOTO ASSIMILABILE: 200 mg/L



MONITORAGGIO DELLE DENSITÀ • CABERNET SAUVIGNON • 2025 • BORDEAUX • 14% VOL

