FLORAControl®

Formulierung aus Chitosan (aus *Aspergillus niger*) und inaktivierten Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) zum Schutz des Weins gegen bestimmte schädliche Mikroorganismen. Trägt zum Schutz des Weins gegen die Oxidation bei. Produkt zur Biokontrolle.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

FLORACONTROL® ist eine spezifische Kombination aus Chitosan, einem natürlichen Pilz-Polysaccharid, und einer eigens vermehrten, inaktivierten Hefe, zur Behandlung gegen schädliche Mikroorganismen im Wein und zum Schutz vor Oxidation von Wein.

- Verringerung der mikrobiellen Gesamtbelastung (Hefen & Bakterien).
- Mittel für eine Weinbereitung mit reduziertem oder keinem SO_2-Einsatz.
- Die Fraktion der inaktivierten Hefen ist die natürliche, reduktive Komponente, die während des Ausbaus einen Beitrag zum Schutz des Weins gegen die Oxidation leistet.
- Klärung von Wein unter dem Einfluss der Sedimentierung.
- Behandlung vor der alkoholischen Gärung möglich. Der Einsatz dieser Formulierung zwischen der alkoholischen Gärung und dem BSA kann zu einem verzögert einsetzenden BSA führen.
- Behandlung von Wein während des Ausbaus.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	feines pulver
Farbe	beige

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Asche (%), Chitosan	3
Feuchtigkeit (%)	< 10
Coliforme Keime (KBE/g)	$< 10^2$
Salmonellen (/25g)	abs.
Lebensfähige Hefen (KBE/g)	$<10^2$
Schimmelpilze (KBE/g)	$< 10^3$
Blei (ppm)	< 2
Arsen (ppm)	< 3
Quecksilber (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Der Einsatz von **FLORACONTROL®** ist Teil eines umfassenden Prozesses zur Kontrolle der indigenen Mikroflora. Dank seiner stark keimtötenden Eigenschaften bekämpft es auf wirksame Weise die schädlichen Mikroorganismen, die für geruchliche Fehltöne in Rotweinen verantwortlich sind.
- Der Einsatz im Most wirkt sich in keiner Weise auf die Anpassung und Entwicklung der aktiven Trockenhefe aus, welche zur Durchführung der alkoholischen Gärung eingesetzt wird.
- Der Einsatz am Ende der alkoholischen Gärung ist mit einem vollständigen Abschluss der Gärung vereinbar, könnte aber die Einleitung des BSA verzögern.
- Während des Ausbaus kann **FLORACONTROL®** in einer oder mehreren aufeinander folgenden Gaben eingesetzt werden, um einen hohen Druck auf die unerwünschten Mikroorganismen auszuüben. Dabei kann die letzte Behandlung 3 bis 4 Wochen vor dem Ende des Ausbaus stattfinden, um genügend Zeit für die Sedimentierung und eine ausreichende Verdichtung vor dem Abstich oder der Filtration zu lassen.

DOSIERUNG

Empfohlene Dosierung: 20 -30 g/hL.

EU-Gesetzgebung: gesetzlich zulässige Höchstmenge 50 g/hL.

ANWENDUNG

- Im 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen. Dazu einen sauberen und inerten Behälter verwenden.
- Das Präparat dem Wein zugeben, im Idealfall mithilfe eines **OENODOSEUR®**, um eine optimale Verteilung sicherzustellen (die Temperatur des Weins während der Behandlung stabil und auf über 10°C halten).
- Abstich nach 8 Tagen möglich.
- Die Zubereitung kann im Wein belassen werden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

1-kg-Sack.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - NB - 13.05.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.