FLOWPURE®

Selektive Pflanzenfasern. Verringerung des Gehalts an Pestizidrückständen und an Ochratoxin A im Wein und im Most.

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

FLOWPURE® ist ein technischer Hilfsstoff auf Basis von gereinigten, mikronisierten Pflanzenfasern. Die Eigenheit dieser Fasern ist ihre Fähigkeit, die Anzahl und den Gehalt an unerwünschten Stoffen im Wein, wie zum Beispiel Pestizidrückständen und Ochratoxin A, zu reduzieren.

FLOWPURE® ist einfach anzuwenden und kommt während der Anschwemmfiltration zum Einsatz.

ÖNOLOSICHE ANWENDUNG

- Die spezifischen Pestizidrückstände- und Ochratoxin-A-adsorbierenden Eigenschaften der **FLOWPURE®** gehen auf die Selektion des Rohstoffes und auf den Reinigungsprozess und die Mikronisierung zurück.
- In Wein unlösliches Pulver in einer Größenordnung zwischen 5 und 150 µm.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Pulver
Feuchtdichte (g/L)	800
Farbe	braun
Permeabilität (Darcy)	1

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 8
Asche (%)	<1
Lebensfähige Mikroorganismen (KBE/g)	$< 3.10^4$
E. coli (/g)	keine
Salmonella (/25g)	keine
Hefen (KBE/g)	$< 10^3$
Schimmelpilze (KBE/g)	$< 10^3$
Blei (ppm)	< 5
Arsen (ppm)	< 1
Kupfer (ppm)	< 25
Quecksilber (ppm)	< 1
Eisen (ppm)	< 100
Cadmium (ppm)	< 1

LAFFORT

l'œnologie par nature

ANWENDUNG

FLOWPURE® wird in Wein/Most, der auf die Filtration vorbereitet wurde, angewendet, um das Risiko einer Verblockung zu verringern.

Bei einer kontinuierlichen Anschwemmfiltration:

1. Die erste Schicht Kieselgur (500 bis 700 g/m²) anschwemmen.
2. **FLOWPURE®** anschwemmen. Die richtige Menge hängt vom filtrierbaren Volumen ab und darf 1,5 kg/m² der Menge der Filterfläche und 200 g/hL Wein nicht überschreiten.
3. Die Voranschwemmung mit einer Schicht Kieselgur (500 bis 700 g/m²) über der **FLOWPURE®**-Schicht abschließen, wobei das Kieselgur mindestens dieselbe Permeabilität wie **FLOWPURE®** besitzen muss (um die Bildung einer verblockenden Schleimschicht zu vermeiden).
4. Die Voranschwemmung spülen.
5. Den Wein unter den für die Anschwemmfiltration üblichen Bedingungen filtrieren.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Bereits geöffnete Verpakung nicht mehr verwenden.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

- 5 Kg Beutel.

GM - AP - 09/02/23 - 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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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