

# FLORAControl®

Formulation de chitosane (issu d'*Aspergillus niger*) et de levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) pour la protection des vins contre certains micro-organismes d'altération. Participe à la protection des vins contre l'oxydation.  
Produit de Biocontrôle.

*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

FLORACONTROL® est une association spécifique d'un polysaccharide fongique naturel, le chitosane, et d'une levure inactivée sélectionnée permettant le traitement des vins contre les microorganismes d'altération et la protection des vins contre l'oxydation.

- Réduction de la charge globale en micro-organismes (levures & bactéries).
- Outil pour la vinification des vins dans un objectif de diminution du SO<sub>2</sub> ou sans sulfites.
- La fraction de levure inactivée apporte une composante réductrice naturelle participant à la protection des vins contre l'oxydation durant la phase de l'élevage.
- Clarification des vins sous l'effet de la sédimentation.
- Traitement possible avant fermentation alcoolique. L'utilisation de cette formulation entre FA et FML peut retarder le départ de la FML.
- Traitement des vins en élevage.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre fine      Couleur ..... beige

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Cendre (%), partie chitosane ..... 3	Moisissures (UFC/g) ..... <10 <sup>3</sup>
Humidité (%) ..... < 10	Plomb (ppm) ..... < 2
Coliformes (UFC/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	Arsenic (ppm) ..... < 3
<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... absence	Mercuré (ppm) ..... < 1
Levures revivifiables (UFC/g) ..... <10 <sup>2</sup>	Cadmium (ppm) ..... < 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- L'utilisation de FLORACONTROL® s'inscrit dans un processus large de gestion de la microflore indigène. Ses propriétés antiseptiques fortes permettent de lutter efficacement contre les micro-organismes d'altération responsables de déviations olfactives reconnues sur les vins rouges.
- L'emploi sur moût n'interfère pas avec l'implantation d'une souche de levure sèche active pour la réalisation de la fermentation alcoolique.
- L'utilisation en fin de fermentation alcoolique est compatible avec un achèvement de la fermentation alcoolique mais pourra retarder le déclenchement de la FML.
- En élevage, l'utilisation de FLORACONTROL® peut se faire en 1 ou plusieurs ajouts successifs afin de maintenir une pression importante sur les micro-organismes indésirables. Le dernier traitement pouvant avoir lieu 3 à 4 semaines avant la fin de l'élevage afin de laisser un temps de sédimentation et de tassement suffisant avant soutirage ou filtration.

### MISE EN ŒUVRE

- Délayer dans 10 fois son poids d'eau – Utiliser un récipient propre et inerte.
- Introduire la préparation dans le vin, idéalement par l'intermédiaire d'un OENODOSEUR®, afin de garantir une homogénéité optimale (maintenir la température du vin stable et supérieure à 10°C durant le traitement).
- Soutirage possible après 8 jours.
- Possibilité de laisser la formulation en contact avec le vin.

### RECOMMANDATION DE CONSERVATION

---

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

### DOSE D'EMPLOI

Dose d'emploi recommandée : 20 - 30 g/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale 50 g/hL.

### CONDITIONNEMENT

---

Sachet de 1 kg.

