

FLORAControl®

Formulazione di Chitosano (da *Aspergillus niger*) e di lieviti inattivati (*Saccharomyces cerevisiae*) per la protezione dei vini nei confronti di specifici microrganismi di alterazione. Partecipa alla protezione dei vini dall'ossidazione.

Prodotto per il Biocontrollo.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.

Conforme al Reg. (UE) 2019/934

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

FLORACONTROL® è un'associazione specifica di un polisaccaride naturale di origine fungina, il Chitosano, e di un lievito inattivato selezionato, che permette il trattamento dei vini contro i microrganismi di alterazione, e la loro protezione contro l'ossidazione.

- Consente la riduzione della carica microbica globale (lieviti & batteri).
- Strumento per la vinificazione in un quadro di ridotto utilizzo di SO₂ o senza aggiunta di solfiti.
- La frazione di lieviti inattivati apporta una componente naturalmente dotata di azione riduttrice, in grado di partecipare alla protezione dei vini nei confronti dell'ossidazione nel corso dell'affinamento.
- Azione chiarificante del prodotto collaterale alla sedimentazione.
- Trattamento possibile anche prima della FA. L'utilizzo tra la FA e la FML consente di ritardare l'avvio di quest'ultima.
- Utilizzabile durante l'affinamento.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere fine Colore camoscio chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Ceneri (%), sul Chitosano	< 3	Muffe (UFC/g)	<10 ³
Umidità (%)	< 10	Piombo (ppm)	< 2
Coliformi (UFC/g)	< 10 ²	Arsenico (ppm)	< 3
Salmonella sp.(/25g).....	abs.	Mercurio (ppm).....	< 1
Lieviti vitali (UFC/g)	<10 ²	Cadmio (ppm).....	<1



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- L'uso di **FLORACONTROL®** si inserisce in un processo globale di gestione della microflora indigena. Le sue spiccate caratteristiche antisettiche consentono di lottare con efficacia nei confronti dei microrganismi di alterazione riconosciuti responsabili delle deviazioni olfattive dei vini rossi.
- Il suo impiego su mosti non interferisce con l'impiantazione del ceppo di LSA prescelto per lo svolgimento della fermentazione alcolica.
- Un trattamento a fine FA è compatibile con il suo completamento ma può ritardare l'avvio della malolattica.
- In affinamento è possibile prevedere l'utilizzo di **FLORACONTROL®** anche in più interventi successivi in modo da mantenere una pressione elevata e costante sulla popolazione dei microrganismi indesiderati. L'ultimo trattamento può essere effettuato da 3 a 4 settimane prima del termine fissato dell'affinamento, in modo da lasciare al prodotto un tempo sufficiente per la sedimentazione ed il compattamento prima del travaso o della filtrazione.

APPLICAZIONE

- Disperdere in ragione di 10 volte il peso in acqua utilizzando un recipiente pulito ed inerte.
- Introdurre nella massa da trattare se possibile mediante un sistema Venturi, in modo da assicurare la massima omogeneità possibile. (Mantenere nel corso del trattamento una temperatura della massa stabile e > 10°C).
- Travaso possibile ad 8 giorni dal trattamento.
- È anche possibile lasciare la formulazione a lungo in contatto con il vino.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

DOSI D'IMPIEGO

Dose d'impiego raccomandata: 20 -30 g/hL.
Normativa UE: dose massima legale 50 g/hL.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 e 5 kg.

