

FLOWPURE®

Fibre vegetali selettive. Per la riduzione del numero e dei livelli di residui di agrofarmaci e di ocratossina A nel vino.

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

Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ

FLOWPURE® è un coadiuvante tecnologico a base di fibre vegetali purificate e micronizzate. La specificità della fibra consente di ridurre il numero ed i livelli delle sostanze indesiderate presenti nel vino, come i residui di agrofarmaci e l'ocratossina A.

FLOWPURE® è di facile utilizzo; il suo uso è previsto come coadiuvante nel corso della filtrazione

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Selezione della materia prima associata ad un processo di purificazione e micronizzazione che fornisce alla fibra vegetale FLOWPURE® proprietà specifiche di adsorbimento per residui di agrofarmaci ed ocratossina A.
- Polvere insolubile nel vino con una distribuzione granulometrica compresa tra 5 e 150 µm

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto.....	polvere	Densità umida.....	800 g / L
Colore	camoscio scuro	Permeabilità:	1 darcy

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%).....	< 8	Piombo (ppm).....	< 5
Ceneri (%).....	< 1	Arsenico (ppm).....	< 1
Micro-organismi vitali (UFC/g)	< 3.10 ⁴	Rame (ppm).....	< 25
Lieviti (UFC/g)	< 10 ³	Mercurio (ppm).....	< 1
Muffe (UFC/g)	< 10 ³	Ferro (ppm).....	< 100
<i>E. coli</i> (/g)	abs	Cadmio (ppm).....	< 1
<i>Salmonella</i> (/25 g).....	abs		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

APPLICAZIONE

FLOWPURE® viene utilizzato su vini preparati per la filtrazione al fine di limitare i rischi di colmatazione.

Modalità operativa:

1. Depositare il primo strato di farina fossile bianca (500-700 g/m²)
2. Depositare FLOWPURE®. La dose è definita in base al volume da filtrare e non deve superare 1,5 kg/m² sulla superficie filtrante.
3. Completare il pannello depositando sopra al FLOWPURE® uno strato di farina fossile (500-700 g/m²), la cui permeabilità sia almeno uguale a quella di FLOWPURE®.
4. Risciacquare il pre-strato.
5. Filtrare il vino nelle classiche condizioni di alluvionaggio.

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.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetti da 5 kg.

