FLOWPURE®

Fibre vegetali selettive. Per la riduzione del numero e dei livelli di residui di agrofarmaci e di ocratossina A su mosti e vini.

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

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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

LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

APPLICAZIONE

FLOWPURE® viene utilizzato su mosti e 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 ovvero i 200 g per hL di vino.
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.

GM - AP - 09/02/23 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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