

# FLORACONTROL®

Препарат на основе хитозана (из *Aspergillus niger*) и инактивированных дрожжей (*Saccharomyces cerevisiae*) для защиты вин от ряда болезнетворных микроорганизмов. Способствует защите вин от окисления. Продукт Биозащиты.

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

FLORACONTROL® - особая комбинация природного полисахарида грибкового происхождения, хитозана, и инактивированных дрожжей для уменьшения популяции болезнетворных микроорганизмов и защиты вин от окисления.

- Снижение общей популяции микроорганизмов (дрожжи и бактерии).
- Инструмент для виноделия без, или с низким содержанием SO<sub>2</sub>.
- Фракция инактивированных дрожжей обеспечивает восстановительными компонентами, которые помогают защитить вина от окисления при выдержке.
- Способствует осветлению вин.
- Обработку возможно проводить до алкогольного брожения. Использование препарата между АБ и ЯМБ может задержать начало ЯМБ.
- Обработка вин при выдержке.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид ..... мелкий порошок      Цвет ..... бежевый

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Зольность (%), из хитозана .....	3	Плесень (КОЕ/г) .....	<10 <sup>3</sup>
Влажность (%) .....	< 10	Свинец (ppm) .....	< 2
Колиформы (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>2</sup>	Мышьяк (ppm) .....	< 3
<i>Сальмонела</i> (/25г) .....	отсутствует	Ртуть (ppm) .....	< 1
Жизнеспособные дрожжи (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>2</sup>	Кадмий (ppm) .....	< 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

---

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Использование FLORACONTROL® является частью стратегии управления эндогенной микрофлорой. Сильные антисептические свойства делают его эффективным против болезнетворных микроорганизмов, ответственных за дефекты в ароматике красных вин.
- Применение в сусле не мешает развитию активных штаммов сухих дрожжей для проведения алкогольного брожения.
- Применение в конце алкогольного брожения совместимо с завершением алкогольного брожения, но может отсрочить начало ЯМБ.
- Во время выдержки вина FLORACONTROL® может быть использован 1 или более раз для продолжения угнетения нежелательных микроорганизмов. Последняя обработка может проводиться за 3-4 недели до окончания выдержки, чтобы обеспечить достаточное время осаждения и уплотнения осадка перед переливкой или фильтрацией.

### ПРИМЕНЕНИЕ

- Растворите в 10-ти кратном объеме воды или вина в чистой, нейтральной ёмкости.
- Добавьте в вино, желательно через OENODOSEUR®, чтобы гарантировать тщательное перемешивание (необходимо поддерживать температуру вина стабильной и выше 10 °C во время обработки).
- Переливка возможна через 8 дней.
- При необходимости можно оставить препарат в контакте с вином на длительный срок.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

---

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный период использования: 3 года.

### ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 20- 30 г/гл.

Нормы ЕС: Максимальная разрешенная дозировка: 50 г/гл.

### УПАКОВКА

---

Пакет 1 кг.

