



Flor'Protect®

Flor'Protect® déttoxifie le milieu en éliminant les inhibiteurs des levures et des bactéries lactiques. Recommandé en cas de fermentation languissante et de reprise fermentaire.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : 100% écorces de levures (*Saccharomyces cerevisiae*) ou enveloppes cellulaires de levures.
- ◆ **Intérêt oenologique** : Au cours de la fermentation alcoolique, et particulièrement en cas de conditions difficiles (TAV élevé, températures importantes, carence azotée), les levures produisent des **composés inhibiteurs** (acides gras à moyennes chaînes) qui s'accumulent dans le milieu. Tout comme les **résidus des pesticides**, ces molécules ralentissent l'activité fermentaire des levures et peuvent conduire à un arrêt de fermentation. Ces composés inhibent également le fonctionnement des bactéries lactiques et peuvent entraver le bon déroulement de la **fermentation malolactique**.

Grâce au fort pouvoir adsorbant des **écorces de levures**, Flor'protect® **déttoxifie** le milieu en fixant ces inhibiteurs et favorise ainsi l'activité des levures et des bactéries lactiques.

Flor'protect® peut être utilisé en traitement préventif, pour éviter des fins de fermentation languissantes (et des problèmes ultérieurs de la fermentation malolactique), ou en traitement curatif, afin de déttoxifier le milieu lors d'une **reprise fermentaire**.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Saupoudrer Flor'Protect® progressivement dans 20 fois son poids d'eau en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Incorporer à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20 g/hL.
Traitement préventif : 20 à 30 g/hL.
Traitement curatif : 30 à 40 g/hL (se référer au protocole de reprise de fermentation disponible en ligne).
Dose maximum légale (réglementation UE) : 40 g/hL.



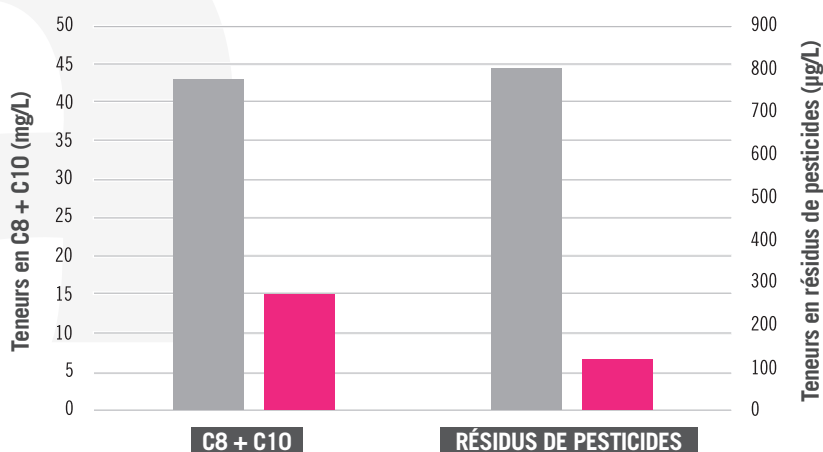
RÉSULTATS D'ESSAI

Effet déttoxifiant :

Flor'Protect® déttoxifie le milieu en fixant les composés inhibiteurs des levures et des bactéries lactiques.

◆ Témoin

◆ Flor'Protect®





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Poudre beige
- **Solubilité :** < 10 %

MIROBIOLOGIQUES

- **Levures revivifiables :** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Moisissures :** < 10^3 UFC/g
- **Bactéries lactiques :** < 10^3 UFC/g
- **Bactéries acétiques :** < 10^3 UFC/g
- **Salmonelles :** Absence/25g
- **Escherichia coli :** Absence/1g
- **Staphylocoques :** Absence/1g
- **Coliformes :** < 10^2 UFC/g

CHIMIQUES

- **Extrait sec :** ≥ 94 % m/m
- **Glucides :** > 40 % m/m
- **Glucanes + Mannanes :** > 60 % des glucides totaux

LIMITES

- **Plomb :** < 2 mg/kg
- **Mercure :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Cadmium :** < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sachets de 5 kg (cartons de 15 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/20-04-2026. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM