

NUTRIENTI

Flor'Protect®



Flor'Protect® disintossica il mosto, eliminando inibitori di lieviti e batteri lattici. Raccomandato in caso di fermentazione lenta o riavvio di fermentazione.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** 100% scorze di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) o a pareti cellulare di lieviti.
- ◆ **Interesse enologico:** Nel corso della fermentazione alcolica, e soprattutto in condizioni difficili (TAV elevato, temperature importanti, carenza azotata), i lieviti producono dei **composti inibitori** (acidi grassi a catene medie) che si accumulano nel mezzo. Come i **residui degli antiparassitari**, queste molecole rallentano l'attività fermentativa dei lieviti e possono portare ad un arresto della fermentazione. Questi composti inibiscono anche il funzionamento dei batteri lattici e possono ostacolare il buon svolgimento della **fermentazione malolattica**.

Grazie al forte potere adsorbente delle scorze di lieviti, Flor'Protect® **detossifica** il mezzo fissando questi inibitori e favorendo così l'attività dei lieviti e dei batteri lattici.

Flor'Protect® può essere utilizzato per un trattamento preventivo, per evitare un finale stentato della fermentazione (e ulteriori problemi durante la fermentazione malolattica), o in trattamento curativo, per detossificare il mezzo durante un **riavvio fermentativo**.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Cospargere il Flor'Protect® progressivamente in 20 volte il suo peso di acqua o di mosto da trattare mescolando continuamente al fine di evitare la formazione di grumi. Incorporare alla cisterna e omogeneizzare tramite rimontaggio.

- ◆ **Dosi:** 20 g/hL.

Trattamento di prevenzione: 20 a 30 g/hL.

Trattamento curativo: 30 a 40 g/hL (fare riferimento al protocollo di riavvio della fermentazione disponibile in linea).

Dose massima legale (regolamentazione UE): 40 g/hL.



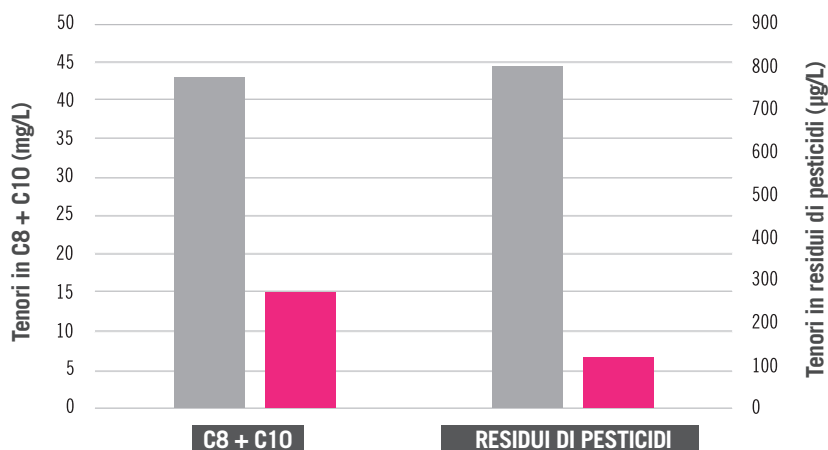
RISULTATI DI PROVE

Effetto disintossicante:

Flor'Protect® disintossica il mezzo fissando i composti inibitori del lievito e dei batteri lattici.

◆ Testimone

◆ Flor'Protect®





SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige
- **Solubilità:** < 10 %

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti rivivificabili:** $\leq 10^2$ UFC/g
- **Muffa:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10^3 UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10^3 UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10^2 UFC/g

CHIMICHE

- **Estratto secco:** ≥ 94 % m/m
- **Carboidrati:** > 40 % m/m
- **Glucani + Mannani:** > 60 % dei carboidrati totali

LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartone da 10 kg) e sacchi da 5 kg (cartone da 15 kg).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/20-04-2026. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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