



## Flor'Protect®

FLOR'PROTECT® desintoxica o meio, eliminando os inibidores das leveduras e das bactérias lácticas. Recomendado nas fermentações difíceis e refermentações.

DATA:	17/02/2021
REVISÃO:	GD/17-02-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: 100% paredes de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) ou envelopes celulares de leveduras.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: durante a fermentação alcoólica e, particularmente, em caso de condições difíceis (ex. TAV elevado, temperaturas extremas, carência de azoto), as leveduras produzem compostos inibidores (ácidos gordos de cadeia média) que se acumulam no meio. Assim como, os resíduos de pesticidas, estas moléculas abrandam a atividade fermentativa das leveduras, podendo levar à paragem da fermentação. Estes compostos, inibem igualmente as bactérias lácticas e podem dificultar o bom desenvolvimento da fermentação malolática.

Graças ao seu forte poder adsorvente, de paredes de leveduras, FLOR'PROTECT® desintoxica o meio, fixando estes inibidores e favorecendo assim, a atividade das leveduras e das bactérias lácticas. FLOR'PROTECT® pode ser utilizado em tratamento preventivo, para evitar finais de fermentação difíceis (e problemas posteriores da fermentação malolática) ou em tratamento curativo, para desintoxicar o meio, depois de uma refermentação.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 g/hl

Tratamento preventivo: 20 a 30 g/hl

Tratamento curativo: 30 a 40 g/hl (consultar protocolo de refermentação)

**Dose máxima legal (regulamentação UE): 40 g/hl**

MODO DE APLICAÇÃO:

Dispersar FLOR'PROTECT® progressivamente em 20 vezes o seu peso de água, misturando continuamente, a fim de evitar a formação de grumos. Incorporar na cuba e homogeneizar, durante uma remontagem.



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

Flor'Protect®



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e Cor	Pó bege
Solubilidade	<10%
MICROBIOLÓGICAS	
Leveduras viáveis	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
Bolores	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias lácticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bactérias acéticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonelas	Ausência/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência/1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausência/1g
Coliformes	<10 <sup>2</sup> UFC/g

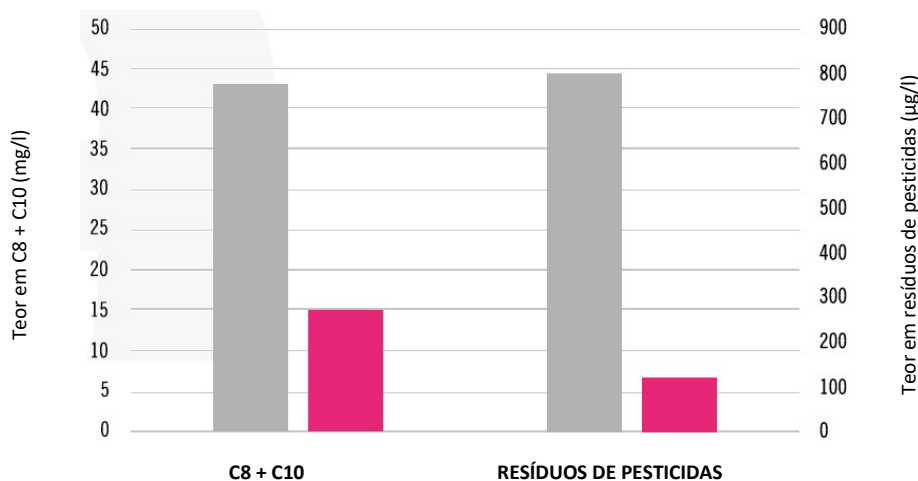
QUÍMICAS	
Extrato seco	≥ 94% m/m
Glúcidos	>40% m/m
Glucanos + Mananos	>60% de glúcidos totais
LIMITES	
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Cádmio	<1mg/kg



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

**Efeito desintoxicante:** FLOR'PROTECT® desintoxica o meio fixando os inibidores das leveduras e das bactérias lácticas.

● Testemunho ● FLOR'PROTECT®



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições

## Flor'Protect®

---

aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

### OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

### ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

### IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

### NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

### EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.