

FLO-1



FLO-1 es una **levadura líquida floculante** pensada para su **multiplicación y posterior battonage en biorreactores®LEV2050** con el fin de **conseguir un lisado con aportes proteicos y polisacáridos** compensados para el afinamiento de vinos tanto a nivel de volumen como de reducción de astringencia.

Es la primera levadura *Saccharomyces cerevisiae* de naturaleza floculante de LEV2050.

Presenta una importante ventaja competitiva debido a que posee una naturaleza altamente floculante, por lo tanto, **una vez terminado su ciclo de multiplicación en el biorreactor, la levadura flocula rápidamente pudiéndose eliminar el sobrenadante**. Posteriormente, de una manera sencilla, podemos **batonear y realizar un lisado de una levadura pura con interesantes características polisacáridicas y proteicas para el afinamiento de los vinos**.

La levadura **FLO-1** no solo presenta su atractivo por su calidad y calidad en su afinamiento, sino que presenta **grandes ventajas de rentabilidad económica**, debido a que la bodega puede realizarse sus propios lisados con **importantes aportes manoproteicos a un precio muy rentable, con una trazabilidad y seguridad garantizada** gracias al empleo de reactores en su multiplicación y posterior battonage de manera totalmente controlada.

Aplicaciones del lisado resultante:

- Afinado de vinos, **reducir la astringencia y amargor** gracias a sus propiedades proteicas cualitativas.
- **Aumento de volumen y dulzor**, gracias a las propiedades polisacáridicas y glucoproticas.

Aplicación:

- **Durante la crianza** (con o sin lías) de vinos tintos, blancos y rosados.
- **Para una corrección final de los vinos**, con un tiempo de residencia entre 48h a 3 semanas.
- **Durante la fermentación alcohólica** de vinos tintos, blancos y rosados.

Proceso de la operativa o modo de empleo:

Ver protocolo de multiplicación y posterior battonage vía reactores®LEV2050.

La dosis de empleo del lisado resultante suele ser entre 1/1.000 a 1/10.000 volumen lisado/vino. Hacer pruebas previas de laboratorio antes de su aplicación para ajustar su dosis y estudiar la estabilidad en vinos de alta concentración proteica.

Se recomienda filtrar antes del embotellado.

Características y conservación:

La levadura **FLO-1** se presenta en formato líquido en envase metálico de 1,2 litros.

Una vez abierto el envase debe ser utilizado íntegramente.

Los envases deben mantenerse en refrigeración (2-6 °C) hasta el momento de su utilización. En estas condiciones se garantiza la viabilidad del cultivo a partir de la fecha de producción de 1 mes.