

FLO-1



FLO-1 est une **levure liquide floculante** conçue pour sa **multiplication et son bâtonnage ultérieur dans des bioréacteurs LEV2050®**, afin d'**obtenir un lysat avec des contributions protéiques et polysaccharidiques** compensées pour l'affinage des vins, tant au niveau du volume que de la réduction de l'astringence. Il s'agit de la première levure *Saccharomyces cerevisiae* floculante de LEV2050.

Elle présente un avantage compétitif important car elle a un caractère hautement floculant donc, **une fois son cycle de multiplication dans le bioréacteur terminé, la levure flocule rapidement et le surnageant peut être éliminé**. Par la suite, de manière simple, il est possible de **bâtonner et préparer un lysat d'une levure pure avec des caractéristiques de polysaccharides et de protéines intéressantes pour affiner les vins**.

La levure **FLO-1** présente est non seulement intéressante pour sa qualité dans son affinage, mais elle présente également de **grands avantages de rentabilité économique**, car la cave peut fabriquer ses propres lysats **avec d'importantes contributions en protéines, à un prix très rentable, avec une traçabilité et sûreté garanties**, grâce à l'utilisation de réacteurs dans leur multiplication et leur bâtonnage ultérieur, d'une manière totalement contrôlée.

Applications du lysat résultant :

- Affinage des vins, **réduisant l'astringence et l'amertume**, grâce à ses propriétés protéiques qualitatives.
- **Augmentation du volume et de la douceur**, grâce aux propriétés polysaccharides et glycoprotéiques.

Application :

- **Lors de l'élevage** (avec ou sans lies) de vins rouges, blancs et rosés.
- **Pour une correction finale des vins**, avec un temps de séjour de 48 h à 3 semaines.
- **Pendant la fermentation alcoolique** des vins rouges, blancs et rosés.

Processus de l'opération ou mode d'emploi :

Voir protocole de multiplication et bâtonnage subséquent via les réacteurs LEV2050®.

La dose d'emploi du lysat résultant se situe généralement entre 1/1000 et 1/10 000 de volume de lysat/vin. Faire des tests de laboratoire préliminaires avant l'application pour ajuster votre dose et étudier la stabilité des vins à forte concentration en protéines.

Le filtrage est recommandé avant la mise en bouteille.

Caractéristiques et conservation :

La levure **FLO-1** se présente sous forme liquide dans un récipient métallique d'1,2 litres.

Une fois ouvert, le récipient doit être utilisé dans son intégralité.

Les récipients doivent être conservés au réfrigérateur (2-6°C) jusqu'au moment de leur utilisation. Dans ces conditions, la viabilité de la culture est garantie, à partir de la date de production d'un mois.