LAFASE® BOOST

Préparation liquide d'enzymes pectolytiques extrêmement concentrée en activités secondaires, à utiliser en complément des enzymes usuelles de clarification pour une amélioration de leurs performances.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

LAFASE® BOOST élimine les chaînes latérales de la molécule de pectine, optimisant ainsi le pouvoir hydrolysant et les performances des enzymes usuelles de clarification.

L'action synergique de **LAFASE® BOOST** avec les enzymes de clarification :

- Avance le moment d'obtention d'un test pectine négatif.
- Accélère les flux de jus au sein de la cave.
- Évite les blocages de process dus à une cuve ne dé-pectinisant pas et poussant au choix de mesures d'urgence moins qualitatives telles que la centrifugation pré-fermentaire.
- Réduit les volumes de lies et permet une meilleure séparation des phases.
- Augmente les volumes de jus clairs après flottation.

  L'obtention d'un test pectine négatif est aujourd'hui recherché pour une clarification satisfaisante, en particulier par flottation. Obtenir un test pectine négatif permet aussi d'anticiper et prévenir certaines difficultés de collage et de filtration post fermentaires. L'action de **LAFASE® BOOST** est donc primordiale dans les cas de dépectinisations difficiles.

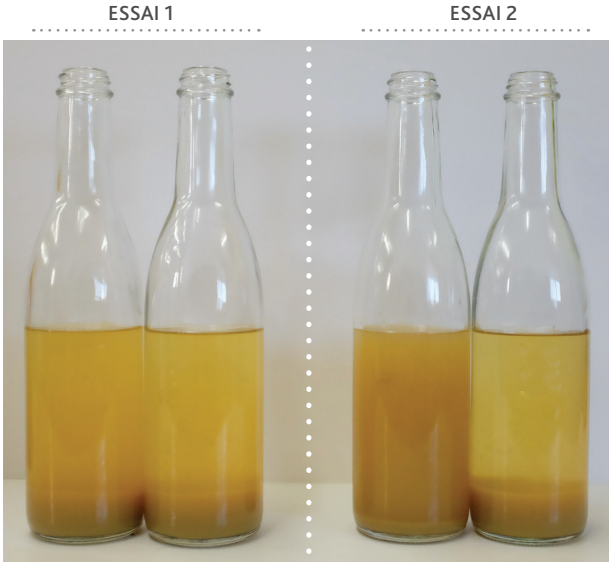
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **Presses de Chardonnay Californie 2016** (TAP 14 %vol.). *Photo prise après 3 heures à 20°C.*

ESSAI 1 :

Modalité 1 :
1 mL/hL de l'enzyme 1 de clarification.

Modalité 2 :
1 mL/hL de **LAFASE® BOOST** est ajouté simultanément en complément de 1mL/hL de l'enzyme 1 de clarification.



ESSAI 2 :

Modalité 3 :
1mL/hL de l'enzyme 2 de clarification.

Modalité 4 :
1mL/hL de **LAFASE® BOOST** est ajouté simultanément en complément de 1mL/hL de l'enzyme 2 de clarification.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... liquide
Couleur ..... marron
Matières insolubles ..... néant
Stabilisant .....glycérol

Activité de standardisation Arabinanases (U/L) 30000
Densité approximative (g/L) 1170
Conservateurs .....néant

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Toxines et mycotoxines ..... non détectable
Germes totaux viables (UFC/g) ..... < $5x10^4$
Coliformes (UFC/g) ..... < 30
E.coli (/25 g) ..... absence
Salmonella (/25 g) ..... absence

Plomb (ppm) ..... < 5
Arsenic (ppm) ..... < 3
Mercure (ppm) ..... < 0,5
Cadmium (ppm) ..... < 0,5

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFASE® BOOST** s'emploie sur moûts blancs et rosés.
- **LAFASE® BOOST** est un complément d'enzyme de clarification à ajouter uniquement après pressurage.
- Bentonite : Les enzymes sont éliminées par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours êtreeffectué après l'action des enzymes, ou les enzymes ajoutées une fois la bentonite éliminée.
- SO_2 : pas sensible aux doses usuelles de SO_2 (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre en contact direct les enzymes et les solutions sulfureuses.
- Les préparations sont généralement actives à des températures de 5°C à 60°C et au pH du vin de 2,9 à 4.

DOSE D'EMPLOI

- **Traitement préventif :**

  1 mL/hL en complément de l'enzyme de clarification usuelle à sa dose recommandée. Ajouter sur moût, aprèspressurage des cépages ou parcelles réputés pour leur difficulté à obtenir un test pectine négatif.
- **Traitement curatif :**

  1 à 1,5 mL/hL en complément de l'enzyme de clarification usuelle déjà présente sur moût. Ajouter dès l'identification de l'inefficacité de l'enzyme habituelle.

MISE EN ŒUVRE

Diluer **LAFASE® BOOST** dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation.

Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert dans un endroit frais (2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1L / 1,17kg.

Flacon de 250 mL / 0,292 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – info@laffort.com – www.laffort.com

JB - QB - 12/10/19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.