

LAFASE® CLARIFICATION

Préparation d'enzymes pectolytiques pour la clarification des moûts et des vins.

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 CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Accélère le débouillage des moûts de raisins blancs, rouges et rosés.
- Améliore la clarification des vins et facilite la sédimentation des dépôts lors du collage.
- **LAFASE® CLARIFICATION** est utilisé pour améliorer la limpidité et clarté des moûts et des vins riches en pectines.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Couleur chamois
Matières insolubles néant

Activité de standardisation :

• Pectinase (PGNU/g) 4 400

ANALYSES CHIMIQUES

Plomb < 5 ppm
Arsenic < 3 ppm
Mercure < 0,5 ppm
Toxines et mycotoxines non décelé

Germes totaux viables < 5x10⁴/g
Coliformes < 30 /g
E. coli/25g non décelé
Salmonelles/25 g non décelé

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Incorporer **LAFASE® CLARIFICATION** en sortie de pressoir ou au cours du remplissage de la cuve de débouillage.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes ou bien une fois la bentonite éliminée.
- SO₂ : pas sensible aux doses usuelles de SO₂ (<300 mg/L) mais il est recommandé de ne pas mettre les enzymes en contact direct avec 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

Adapter la dose en fonction du temps de débouillage souhaité, de la charge pectique, des conditions de température.

- **Débouillage des moûts** : 1 à 2 g/hL.
- **Clarification des vins** : 2 à 3 g/hL.



LAFFORT

L'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

1- Dissoudre **LAFASE® CLARIFICATION** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût avant incorporation. Une fois diluée, la préparation conservée au frais peut s'utiliser dans les 6 à 8 heures qui suivent.

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

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. : 4 ans après le conditionnement.
- Emballage entamé refermé DLU : 1 mois après ouverture

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g – Carton de 1 kg (10 x 100 g) – Carton de 10 kg (10 x 1 kg).

