LAFASE® THERMO LIQUIDE

Préparation d'enzymes liquide hautement concentrée pour la clarification des moûts thermo traités.

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

- Les moûts ayant subi un traitement thermique ont une forte concentration en composés cellulaires (incluant pectine, cellulose, hémicellulose et protéines) car la chaleur détruit les cellules au lieu de les dégrader (comme c'est le cas au cours d'une vinification classique). Les moûts rouges thermo-traités devront être clarifiés avant la fermentation pour minimiser la formation de défauts organoleptiques et pour améliorer les étapes ultérieures comme la filtration.
- **LAFASE® THERMO LIQUIDE** est concentrée en activité polygalacturonase et riche en activités enzymatiques secondaires comme les cellulases et les hémicellulases. Elle est par conséquent très efficace pour la clarification des moûts thermo traités à turbidité élevé.

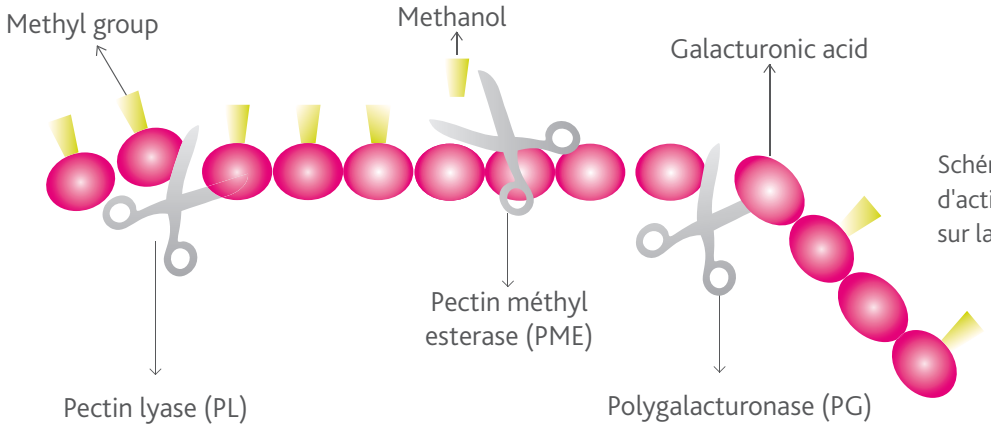

Schéma simplifié de la zone d'action des principales enzymes sur la chaîne pectine.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide
Couleur	marron
Matières insolubles	néant
Stabilisant	glycérol, Chlorure de Potassium
Activité de standardisation (JVR/mL)	7500
Densité approximative (g/L)	1150
Conservateurs	néant

LAFFORT
l'œnologie par nature

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® THERMO LIQUIDE** peut être incorporée au moût lorsque la température est inférieure à 65°C.
- Bentonite : Les enzymes sont inactivées de manière irréversible par la bentonite. Un éventuel traitement à la bentonite doit toujours être effectué après l'action d'enzymes, ou l'ajout d'enzymes doit se faire une fois la bentonite éliminée.
- SO_2 : Les enzymes ne sont pas sensibles 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

Adapter la dose en fonction du niveau de turbidité souhaité, de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

3 à 5 mL/ 100 kg de vendanges.

MISE EN ŒUVRE

Diluer **LAFASE® THERMO LIQUIDE** dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation pour une dispersion facilitée.

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 / 1,15 kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

JB - QB - 10/12/2019 - 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.