

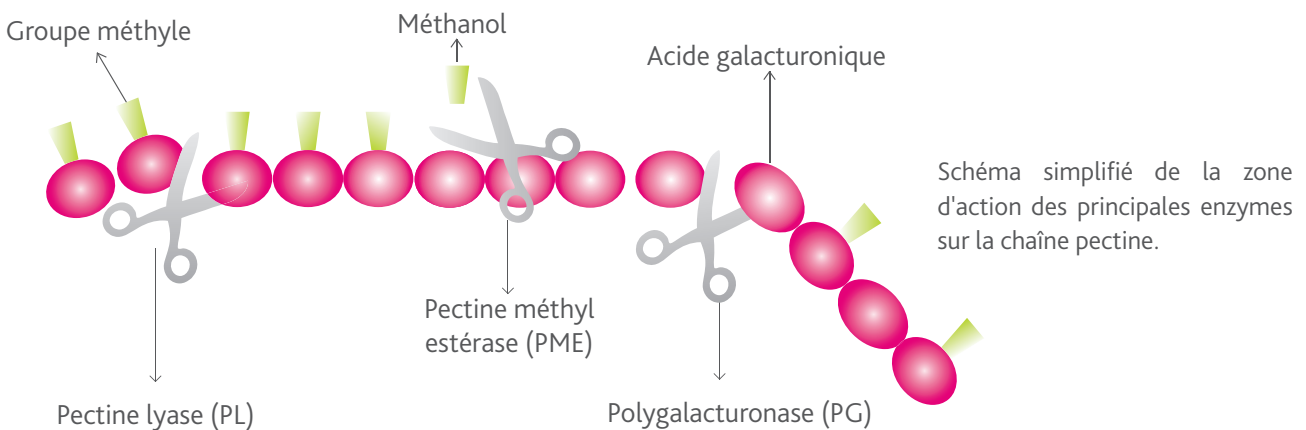
LAFASE® THERMO LIQUIDE

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 CE n° 606/2009, 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.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide	Activité de standardisation (PGNU/mL).....	7500
Couleur	marron	Densité approximative (g/mL).....	1,19
Matières insolubles	néant	Conservateurs.....	néant
Stabilisant.....	glycérol, Chlorure de Potassium		

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Métaux lourds	< 30 ppm
Plomb.....	< 5 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Mercuré	< 0.5 ppm
Cadmium	< 0.5 ppm

Toxines et mycotoxines	non décelées
Germes totaux viables.....	< 5x10 ⁴ CFU/g
Coliformes	< 30 CFU/g
<i>E.coli</i> /25 g	non décelé
Salmonelles/25 g	non décelé

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.
- SO₂ : Les enzymes ne sont pas sensibles aux doses usuelles de SO₂ (<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.

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.

CONSERVATION

- Conserver dans un endroit frais (entre 2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs (la réfrigération est recommandée)
- D.L.U.O : 2 ans après le conditionnement.

DOSE D'EMPLOI

Adapter la dose en fonction du cépage (facilité du jus à se clarifier), du niveau de turbidité souhaité, de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

1 à 3 mL/ 100 kg de vendanges.

Vendange altérée :

voir le dossier technique sur la vinification des vendanges altérées au *Botrytis cinerea* : www.laffort.com

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1L / 1,19 kg

