

LAFASE® XL Clarification

Préparation d'enzyme liquide pour la clarification des moûts blancs et rouges.

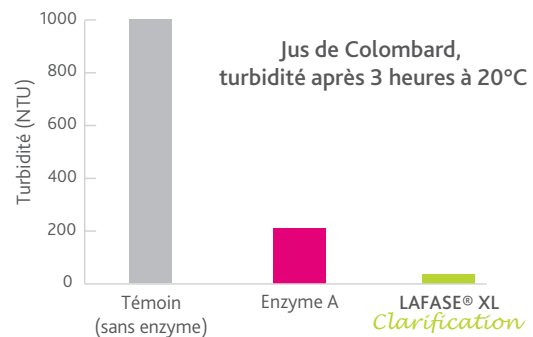
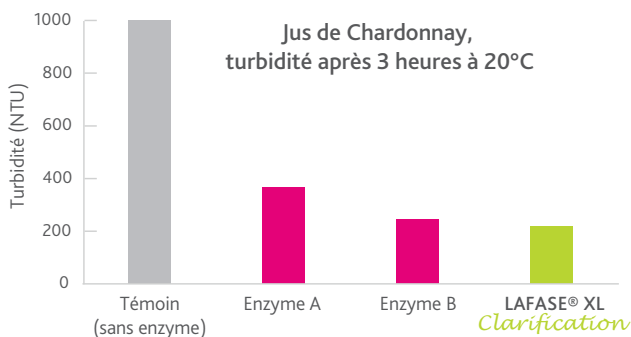
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement CE n° 606/2009, au Food Chemical Codex et au JECFA.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFASE® XL CLARIFICATION** est une préparation d'enzymes pectinolytiques liquides pour la dépectinisation des moûts blancs avant le débouillage et la flottation.
- Sa formulation unique permet une dépectinisation très rapide, essentielle dans le cas de jus destinés à la flottation.
- **LAFASE® XL CLARIFICATION** est également adaptée pour la clarification des moûts rouges très troubles issus de thermo-traitement.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **LAFASE XL CLARIFICATION®** permet une dépectinisation rapide et une diminution de la turbidité des moûts pendant le débouillage.



Echantillons de jus de Chardonnay et de Colombard (vendanges 2014, Afrique du Sud) collectés dans le fouloir puis transférés dans des cônes Imhoff d'1 litre. **LAFASE® XL CLARIFICATION** a été comparée à deux autres enzymes disponibles sur le marché, les enzymes A et B. Dosages des enzymes : Chardonnay, 3 mL/hL (dû à la forte turbidité des jus) ; pour le Colombard, 1mL/hL. Le témoin n'a pas reçu d'enzymes et la turbidité était supérieure à 1000NTU. Clarification par flottation. L'échantillon traité avec **LAFASE® XL CLARIFICATION** montre la turbidité la plus basse après 3 heures de débouillage à 20°C.

Résultats des tests pectine : l'échantillon de jus de Chardonnay traité avec **LAFASE® XL CLARIFICATION** est négatif après 2h30, suivi de l'enzyme B dont le test était négatif après 3h30. Le témoin et le traitement à l'enzyme A était toujours positif après 3h30 de traitement. Le jus de Colombard traité à **LAFASE® XL CLARIFICATION** est négatif après 4 heures alors que l'échantillon traité à l'enzyme A toujours positif.



LAFFORT
L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

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

Activité de standardisation (PL/g).....	300
Densité approximative.....	1,19
Conservateurs.....	néant

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Métaux lourds	< 30 ppm
Plomb.....	< 5 ppm
Arsenic	< 3 ppm
Mercure	< 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

- **LAFAZYM® XL CLARIFICATION** peut être ajoutée sur les raisins au fouloir ou dans le jus après le pressurage pendant le remplissage de la cuve de débouillage/flottation.
- Dans le cas de moûts rouges thermotraités, enzymiser lorsque la température du moût est inférieure à 60°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 **LAFAZYM® XL CLARIFICATION** 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.

- 0,5 à 1 mL/hL pour le débouillage et la clarification des jus de goutte.
- 2 à 3 mL/ hL pour une dépectinisation rapide avant la flottation ou le tassement des jus de presse.
- 3 à 5 mL/hL pour la clarification des moûts rouges thermotraités.

Vendange altérée :

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

CONDITIONNEMENT

- Bidon de 1 L / 1,19 kg
- Bidon de 10 L / 11,9 kg

