LAFASE® XL CLARIFICATION

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

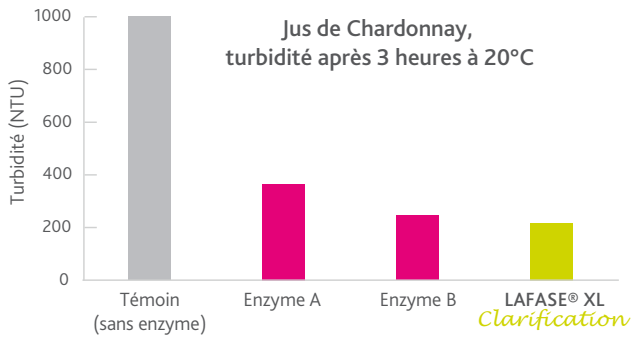
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

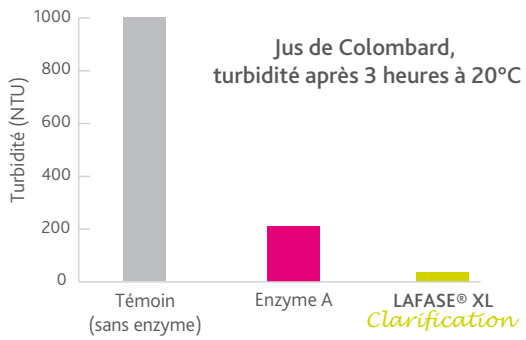
SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- **LAFASE® XL CLARIFICATION** est une préparation d'enzymes pectolytiques liquides pour la clarification des moûts blancs et rosés lors du débourbage.
- **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 clarification rapide et une diminution de la turbidité des moûts pendant le débourbage.





*Les cinétiques de clarification des échantillons de jus de Chardonnay et de Colombard (Afrique du Sud) ont été réalisées dans des cônes Imhoff d'1 litre. Dosages des enzymes : Chardonnay, 3 mL/hL (dû à la forte turbidité des jus) ; pour le Colombard, 1mL/hL. La turbidité initiale était supérieure à 1000 NTU. L'échantillon traité avec **LAFASE® XL CLARIFICATION** montre la turbidité la plus basse après 3 heures de débourbage 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, chlorure de Potassium
Activité de standardisation (PL/g)	300
Densité approximative (g/L)	1190
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® XL CLARIFICATION** peut être ajoutée sur les raisins au fouloir ou dans le jus après le pressurage pendant le remplissage de la cuve de débourbage.
- Dans le cas de moûts rouges thermotraités, enzymer lorsque la température du moût est inférieure à 55°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 55°C et au pH du vin de 2,9 à 4.

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 2 mL/hL pour le débourbage et la clarification des jus de goutte.
- 2 à 3 mL/hL pour la clarification des jus de presse.
- 3 à 5 mL/hL pour la clarification des moûts rouges thermotraités.

MISE EN ŒUVRE

Diluer **LAFASE® 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.

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 : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

JB - AS - 15.04.20 -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.