LAFASE® XL FLOT

Préparation d'enzyme liquide pour la dépectinisation rapide des moûts de flottation.

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.

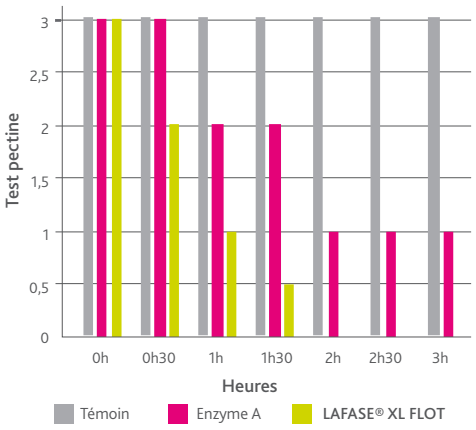
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- **LAFASE® XL FLOT** est une préparation d'enzymes Pectolytiques liquides pour la dépectinisation rapide des moûts.
- Particulièrement efficace dans le cas des jus destinés à la flottation.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Cinétique de dépectinisation d'un jus de Chardonnay (Australie) à forte turbidité (> 1000 NTU) avec **LAFASE® XL FLOT**, avant flottation.

CINÉTIQUE DE DÉPECTINISATION À 20°C

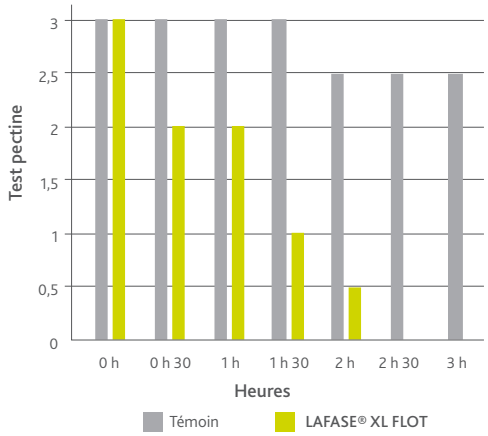


Echelle Test pectine (3 = positif ; 0 = négatif). Le test pectine négatif illustre une dépectinisation totale.

*Echantillon homogène collecté dans la cuve tampon après pressurage et ajout de l'enzyme, puis transféré dans des cônes Imhoff d'1 litre. Dosages des enzymes : 2 mL/hL. **LAFASE® XL FLOT** présente une dépectinisation complète au bout de 2 heures. Après 3 heures, l'échantillon traité avec **LAFASE® XL FLOT** montre la turbidité la plus basse.*

- Suivi de cinétique de dépectinisation sur un jus de Muscat, cépage reconnu comme complexe à clarifier.

LAFASE® XL FLOT SUR CÉPAGE DIFFICILE : CINÉTIQUE DE DÉPECTINISATION À 20°C



Echelle Test pectine (3 = positif ; 0 = négatif).

*Résultats des tests pectine : l'échantillon traité avec **LAFASE® XL FLOT** à 3 mL/hL est négatif après 2 h 30, démontrant la performance de cette enzyme pour une dépectinisation très rapide des jus avant flottation.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide
Couleur	marron
Matières insolubles	néant
Stabilisant	glycérol, chlorure de potassium
Activité de standardisation (PMEU/mL)	1500
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

- Ajouter **LAFASE® XL FLOT** dans le jus après le pressurage pendant le remplissage de la cuve de flottation (dans le cadre de l'utilisation d'une enzyme de pressurage, **LAFASE® XL FLOT** vient en complément après pressurage afin d'accélérer et d'achever le processus de dépectinisation).
- Dans le cas de moûts rouges thermotraités, ajouter **LAFASE® XL FLOT** 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), de la maturité, de l'état sanitaire de la vendange et **du temps de contact possible avant la flottation (propre à chaque itinéraire de caves)**.

Pour une dépectinisation rapide avant flottation :

- 1 à 2 mL/hL pour les jus de gouttes.
- 2 à 3 mL/ hL pour les jus de presses.
- 3 à 4 mL/hL pour les cépages difficiles et les moûts rouges thermotraités.

MISE EN ŒUVRE

Diluer **LAFASE® XL FLOT** dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation.

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 10 L / 11,9 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

JB - AS - 05.07.23 - 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.