

LAFASE® XL FLOT

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

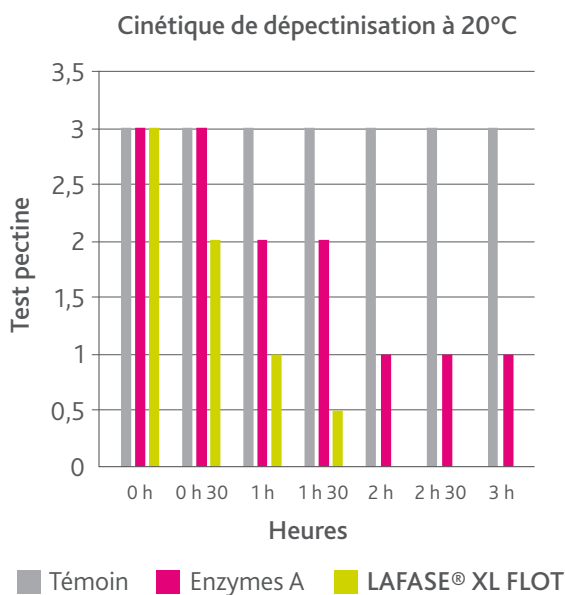
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Produit naturel non OGM et sans conservateur. Conforme au Règlement (UE) 2019/934, au Food Chemical Codex et au JECFA.

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.

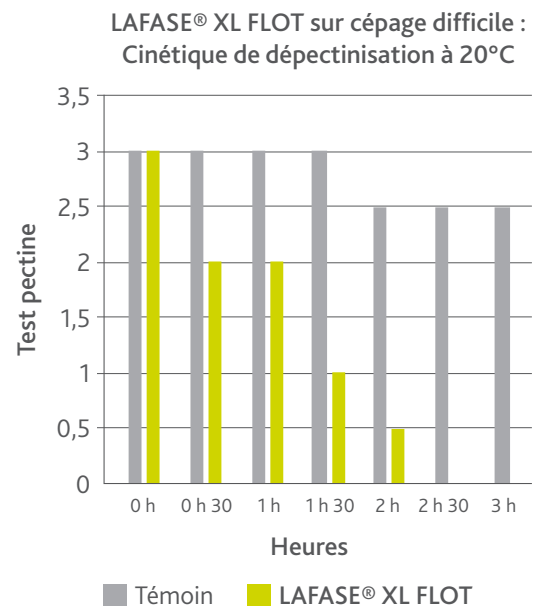
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Cinétique de dépectinisation d'un jus de Chardonnay (Australie) à forte turbidité (> 1000 NTU) avec LAFASE® XL FLOT, avant flottation.
- Suivi de cinétique de dépectinisation sur un jus de Muscat, cépage reconnu comme complexe à clarifier.



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.



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
Germe totaux viables (UFC/g) $< 5 \times 10^4$
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.
- 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 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.

