

LFAZYM® Clarification KP

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

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

- LFAZYM® CLARIFICATION KP est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques pour le traitement des moûts blancs et rosés avant débouillage ou flottation, ou la dépectinisation des vins de presses rouges.
- Sa formulation unique permet une dépectinisation très rapide, essentielle dans le cas de jus destinés à la flottation.
- LFAZYM® CLARIFICATION KP est également adaptée pour la clarification des moûts rouges très troubles issus de thermo-traitement.
- Dépectinisation rapide.
- Augmente le volume de jus clair.
- Réduit le temps de clarification.
- Facilite les étapes de clarification.

Ne contient pas d'activités pouvant nuire au profil aromatique des vins (FCE).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	liquide	Valeur de standardisation, pectinase	≥ 110000 UA/g
Couleur	marron	Activité cinnamoyl esterase :	non détectable
Matière insoluble	néant	Densité approximative (g/mL)	1,20
Stabilisants	Glycérol, Chlorure de Potassium	Conservateurs	néant

ANALYSES CHIMIQUES

Métaux lourds	< 30 ppm	Toxines et mycotoxines	non décelées
Plomb	< 5 ppm	Germes totaux viables	< 5x10 ⁴ CFU/g
Arsenic	< 3 ppm	Coliformes	< 30 CFU/g
Mercurure	< 0,5 ppm	<i>E.coli</i> /25 g	non décelé
Cadmium	< 0,5 ppm	Salmonelles/25 g	non décelé



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFAZYM® CLARIFICATION KP peut être ajoutée sur les raisins au fouloir ou dans le jus après le pressurage pendant le remplissage de la cuve de débourbage/flottation.
- Dans le cas de moûts rouges thermotraités, enzymer 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® CLARIFICATION KP 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 4 mL/hL pour le débourbage et la clarification des jus de goutte.
- 2 à 4 mL/ hL pour une dépectinisation rapide avant la flottation ou le tassement des jus de presse.
- 2 à 5 mL/hL pour la clarification des moûts rouges thermotraités.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 L / 1,20 kg
Bidon de 10 L / 12,0 kg

