

FOCUS // CLARIFICATION DYNAMIQUE DES JUS PAR FLOTTATION.

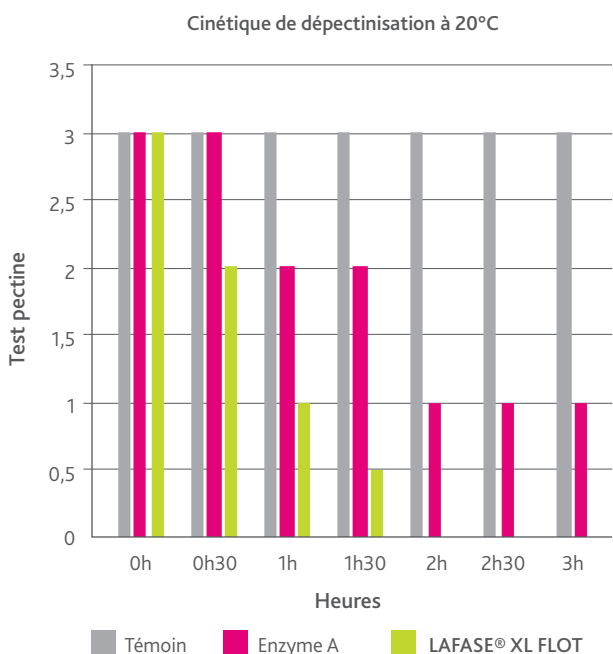


OPTIMISATION « TEMPS »

LAFASE® XL FLOT

Formulation robuste, performante et rapide pour une dépectinisation des jus avant flottation.

Suivi de la dépectinisation d'un jus de Chardonnay (Australie) à forte turbidité (> 1000 NTU).



Échelle Test pectine (3 = positif; 0 = négatif).
Le test pectine négatif illustre une dépectinisation totale.
Dosages des enzymes : 2 mL/hL.

→ LAFASE® XL FLOT présente une dépectinisation complète au bout de 2 heures.



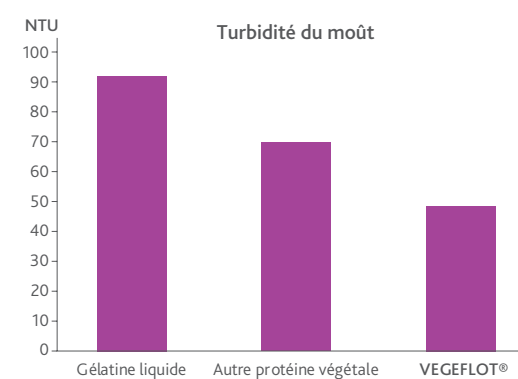
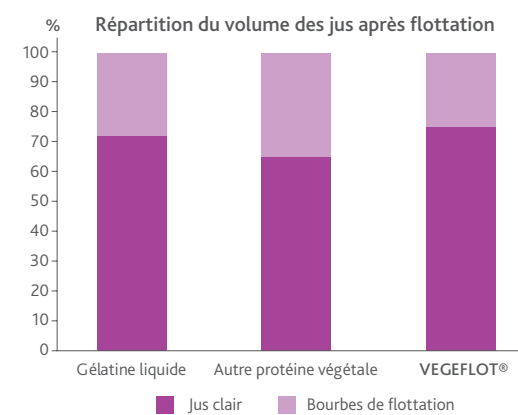
- Enzyme liquide pour une dépectinisation très rapide compatible avec la flottation.
- Faible activité cinnamoyl estérase pour la préservation de la qualité des jus.
- Dose emploi : 1 - 4 mL/hL.

OPTIMISATION FLOCCULATION

VEGEFLOT®

Amélioration de la floculation et actions sur les composés phénoliques.

Meilleur rendement en jus et fort pouvoir de clarification de la phase liquide.



Flottation d'un moût de Airén - Pression : 5 Bars - Dosage des colles utilisées : 15 g/hL - Temps : 150 mn.



- Formulation à base de protéines végétales (patatine et pois) et non-allergène.
- Floculation rapide.
- Large spectre d'action sur les composés phénoliques.
- Dose emploi : 10 - 20 g/hL.