FOCUS

FLOTTATION

Réception vendange — Pressurage — **DÉPECTINISATION** — **CLARIFICATION PAR FLOTTATION** — Fermentation alcoolique

OPTIMISATION « TEMPS »

LAFASE® XL FLOT

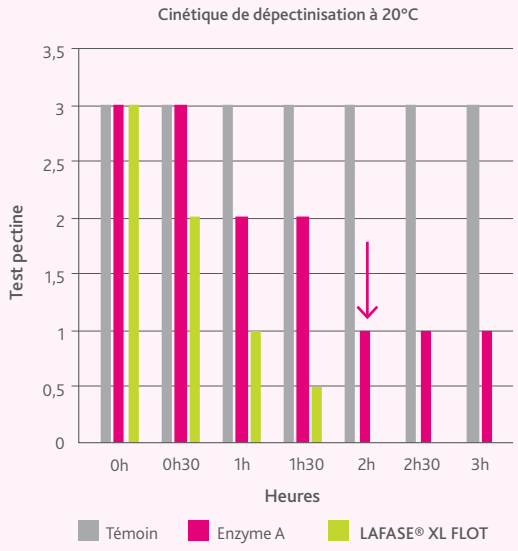
LIQUIDE | LOW CE

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

- Faible activité cinnamoyl estérase pour la préservation de la qualité des jus.
- Dose emploi : 1 - 4 mL/hL.

10 L

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.

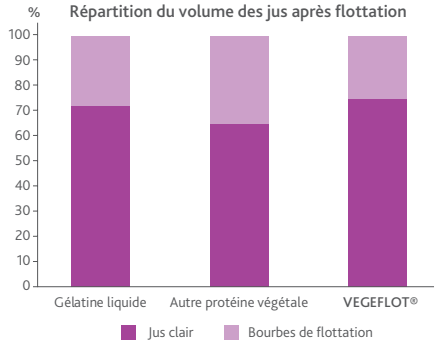
LAFASE® XL FLOT présente une dépectinisation complète au bout de 2 heures.

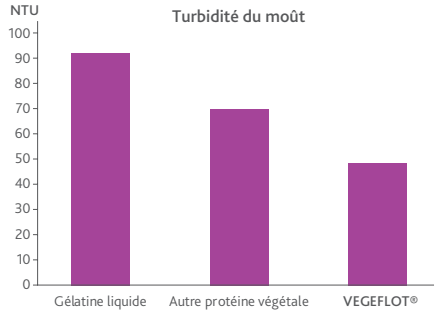
OPTIMISATION FLOCULATION

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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

JB - MB - 05.05.2023 - 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.