

FOCUS // LA FLOTTATION

La flottation est une technique de clarification assurant un gain de temps et d'énergie à la cave. *En quelques heures, le moût est dépectinisé, flotté et peut être levuré, sans contrainte de refroidissement* (travail à température ambiante). Associée à la protéine végétale **VEGECOLL®** (patatine), elle permet d'optimiser la qualité du vin (par élimination d'une partie des polyphénols) plus efficacement que les adjuvants de collage traditionnels. Plusieurs années d'expérimentation dans les deux hémisphères confortent ces recommandations.

TEST PECTINE

Faire régulièrement un test pectine jusqu'à ce que le jus soit entièrement dépectinisé.

Un enzymage efficace et un test pectine négatif sont la clé de la réussite de la flottation.

PROTOCOLE TEST PECTINE

Consulter le mode opératoire disponible sur notre site internet www.laffort.com.



**LAFASE® XL
CLARIFICATION**
2 - 3 mL/hL

Attendre un
test pectine
négatif

VEGECOLL® VEGETAL CLARIFICATION



VEGECOLL® :
3 - 10 g/hL
ou
VEGECOLL® LIQUIDE :
60 - 200 mL/hL

Homogénéisation.

En Savoir plus :
Découvrez notre Vidéo
FLOTTATION sur notre site
rubrique
LAFFORT & YOU
(Vidéo).

PRESSURAGE

ENZYMAGE



FLOTTATION



SOUTIRAGE

LEVURAGE



Température : 15 à 20°C (floc compact).



Cuve : plus large que haute si possible.



Débit d'air : 25 - 40 L/min (selon les flottateurs).



Débit de colle : 2,5 - 5 L/min.

- Possibilité d'ajouter du charbon, de la bentonite, du gel de silice.
- Turbidité finale basse : rajouter des lies fines éventuellement.
- Levurage rapide à 20 g/hL pour éviter le départ en fermentation avec des levures indigènes à température ambiante, avec **SUPERSTART® Blanc** ou **SUPERSTART® Rouge** pour compenser le manque de stérols. Apport suffisant de nutriments.

Pour plus d'information sur notre offre de produits de flottation, n'hésitez pas à nous consulter.

LAFFORT & YOU