

# LAFASE® BOOST

Préparation liquide d'enzymes pectolytiques extrêmement concentrée en activités secondaires, à utiliser en complément des enzymes usuelles de clarification pour une amélioration de leurs performances.

*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

LAFASE® BOOST élimine les chaînes latérales de la molécule de pectine, optimisant ainsi le pouvoir hydrolysant et les performances des enzymes usuelles de clarification.

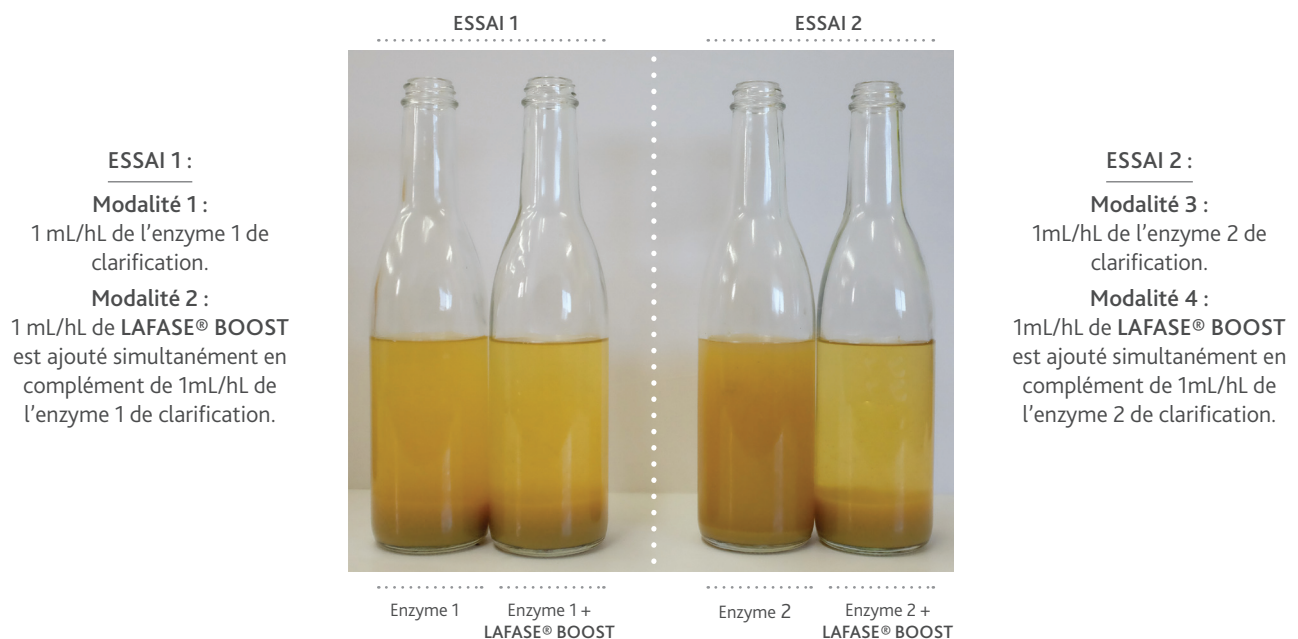
L'action synergique de LAFASE® BOOST avec les enzymes de clarification :

- Avance le moment d'obtention d'un test pectine négatif.
- Accélère les flux de jus au sein de la cave.
- Évite les blocages de process dus à une cuve ne dé-pectinisant pas et poussant au choix de mesures d'urgence moins qualitatives telles que la centrifugation pré-fermentaire.
- Réduit les volumes de lies et permet une meilleure séparation des phases.
- Augmente les volumes de jus clairs après flottation.

L'obtention d'un test pectine négatif est aujourd'hui recherché pour une clarification satisfaisante, en particulier par flottation. Obtenir un test pectine négatif permet aussi d'anticiper et prévenir certaines difficultés de collage et de filtration post fermentaires. L'action de LAFASE® BOOST est donc primordiale dans les cas de dépectinisations difficiles.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Presses de Chardonnay Californie 2016 (TAP 14 %vol.). Photo prise après 3 heures à 20°C.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... liquide  
Couleur ..... marron  
Stabilisant ..... glycérol  
Activité de standardisation Arabinanases\* ..... 30000 U/L

Densité approximative (g/mL) ..... 1,16  
Matières insolubles ..... néant  
Conservateurs ..... néant  
\*+/- 15% de l'activité enzymatique déclarée.

## ANALYSES CHIMIQUES

Plomb ..... < 5 ppm  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Mercure ..... < 0.5 ppm  
Cadmium..... < 0.5 ppm  
Toxines et Mycotoxines..... non décelées

Germes totaux viables ..... < 5x10<sup>4</sup>/g  
Coliformes ..... < 30 CFU /g  
*E. coli*/25g ..... non décelé  
Salmonelles/25 g ..... non décelé

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- LAFASE® BOOST s'emploie sur moûts blancs.
- LAFASE® BOOST est un complément d'enzyme de clarification à ajouter uniquement après pressurage.
- Bentonite : Les enzymes sont éliminées par la bentonite. Un traitement éventuel à la bentonite doit toujours être effectué après l'action des enzymes, ou les enzymes ajoutées une fois la bentonite éliminée.
- SO<sub>2</sub> : pas sensible aux doses usuelles de SO<sub>2</sub> (<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 LAFASE® BOOST dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation.

*Précautions d'utilisation : se référer à la fiche de sécurité du produit.*

## CONSERVATION

- Conserver dans un endroit frais (0-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O : 2 ans après le conditionnement. Un bidon ouvert conservé au frigo pourra être utilisé dans les 3 mois suivant son ouverture.

### DOSE D'EMPLOI

#### • Traitement préventif :

1 mL/hL en complément de l'enzyme de clarification usuelle à sa dose recommandée. Ajouter sur moût, après pressurage des cépages ou parcelles réputés pour leur difficulté à obtenir un test pectine négatif.

#### • Traitement curatif :

1 à 1,5 mL/hL en complément de l'enzyme de clarification usuelle déjà présente sur moût. Ajouter dès l'identification de l'inefficacité de l'enzyme habituelle.

## CONDITIONNEMENT

Flacon de 250 mL / 0,290 kg  
Bidon de 1L / 1,16kg



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

