



LB CLARIFICATION

Enzymes pectolytiques pour la clarification des moûts.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Préparation de pectinases adaptée à la dégradation des pectines naturelles des moûts avec trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine estérase et pectine lyase)

Les pectinases contenues dans LB CLARIFICATION sont produites par la fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.

UTILISATION

Dose d'emploi : Au débouillage des moûts blancs ou rosés, dès le début de l'opération de débouillage.

Son temps d'action est variable selon la température et le pH.
Dose de 1 à 2 grs /hl

Mode d'emploi : Dissoudre LB CLARIFICATION dans 10 fois son volume de moût
Incorporer dans le moût à traiter en assurant une bonne homogénéisation.

Avertissement : Ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes car elles absorbées par la bentonite. Laisser un délai d'au moins 1 heure après les enzymes

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : Conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Tenir à une température inférieure à 20°C.

Pour une conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4°C et +8°C.

Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 100 g.

Boîte de 500 g.

CONDITIONS DE SECURITE

LB CLARIFICATION est classé Xn-nocif

R42 : peut entraîner une sensibilisation par inhalation

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.

