



LB DETOX

La solution aux arrêts de fermentation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

LB DETOX est une préparation composée à 100 % d'écorces de levures. Les enveloppes cellulaires permettent la détoxification du moût et l'apport de facteurs de survie pour les levures. Leur propriétés sont multiples :

- Adsorption des composés toxiques pour la levure
- Richesse en facteurs de survie, stérols, acides gras. Ces éléments permettent la protection des levures en maintenant l'intégrité de leur membrane et en augmentant leur résistance à l'éthanol.
- rôle de support dans les moûts. **LB DETOX** a un effet support dans le cas de moûts très clarifiés en augmentant leur turbidité.

APPLICATIONS

- **LB DETOX** est utilisé en préventif lorsque
 - la concentration en sucres réducteurs est importante,
 - le moût est très clarifié
- **LB DETOX** est utilisé en curatif lorsque la fermentation est arrêtée pour la détoxification du moût et le réensemencement du levain dans de bonnes conditions.
- **LB DETOX** s'utilise sur tous types de moûts (blanc, rosé ou rouge)
- **LB DETOX** n'apporte pas d'azote assimilable

DOSE D' EMPLOI

- **En préventif :**
De 20 à 30 g/hl, ajouter au moût 24 heures après le début de la fermentation
- **En curatif, pour le traitement des arrêts de fermentation :**
De 30 à 40 g/hl, ajouter directement dans le vin soutiré et sulfité (doses de 2 à 3 g/hl). Homogénéiser en pratiquant 2 remontages pour favoriser le contact des écorces avec le vin. Ensemencer 24 heures après traitement avec une souche de levure adaptée.
- Dose maximale légale CE : 40 g/hl

MODE D'EMPLOI

- Dissoudre 1 kg de **LB DETOX** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
- Bien mélanger et incorporer au moût.
- Effectuer une homogénéisation

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.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 1 Kg

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.

