



## FICHE TECHNIQUE

# LB DETOX

**100% écorces de levures**

### APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Les écorces de levures adsorbent les inhibiteurs des fermentations alcoolique et malolactique comme les acides gras à chaîne moyenne (acide hexanoïque, octanoïque, décanoïque) et les résidus des produits phytosanitaires.

Elles apportent également des facteurs de survie comme les stérols et acides gras à longue chaîne (acides oléique et palmitique).

### PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

Les enveloppes cellulaires permettent la détoxification du moût et l'apport de facteurs de survie pour les levures.

Leurs propriétés sont multiples :

- absorption 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.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**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

### ★ 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

### ★ CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 1kg.

### ★ 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.

### ★ MISE EN ŒUVRE ET PRÉCAUTION

- **Dose** : 10 à 40 g/hl suivant les produits
- **Substrat** : moût ou vin partiellement fermenté
- **Volume** : 10 fois le volume soit 100 g dans 1 litre
- **Mise en œuvre** :

- Possibilité d'homogénéiser aux sticks carboniques (1kg/100 hl)

