

Œnoflow® Max

Œnoflow® Max est une préparation enzymatique liquide issue d'*Aspergillus niger* et *Trichoderma harzanium*, riche en activités pectinases et glucanase.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Formulation mixte d'enzymes pectolytiques issues d'*Aspergillus niger* et de β -glucanase issue de *Trichoderma harzanium*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Œnoflow® Max, par sa formulation riche en activités enzymatiques spécifiques (pectinase, AG-II-hydrolase, hemicellulase et β -glucanase) présente un large spectre d'action et une activité spécifique sur les zones ramifiées de chaîne pectique (AG-I, AG-II et AGPs).
Cette hydrolyse totale des polysaccharides en suspension permet une amélioration considérable de la filtrabilité des vins et une forte réduction des problèmes de colmatage.



MODE D'EMPLOI

- ◆ **Préparation** : Diluer la quantité nécessaire dans 10 fois son volume d'eau, ajouter et homogénéiser la cuve. Utiliser un récipient propre et inerte. Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dissout dans les 6 à 8h suivant sa préparation.
- ◆ **Dose d'emploi** : 5 à 10 mL/hL selon le délai avant filtration et la charge en polysaccharides du vin. Consulter votre œnologue.



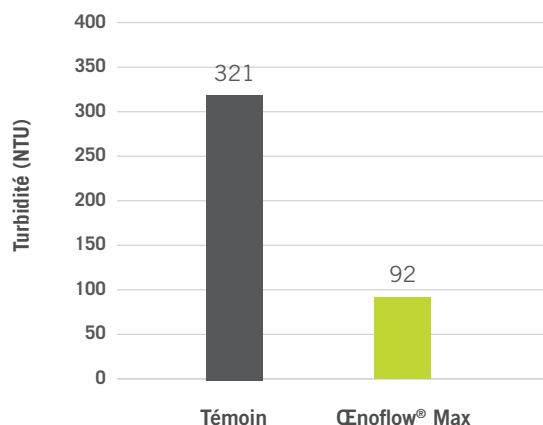
RÉSULTATS D'ESSAI

AMÉLIORATION DE LA FILTRABILITÉ

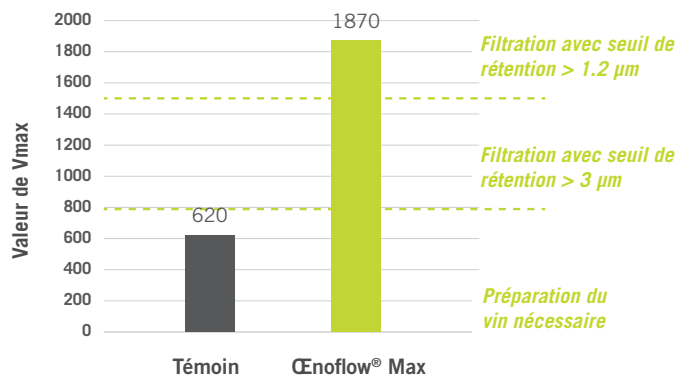
Merlot, 2022 - Bordeaux
Dose Œnoflow® Max : 10 mL/hL. Temps de contact : 3 jours

◆ Témoin ◆ Œnoflow® Max

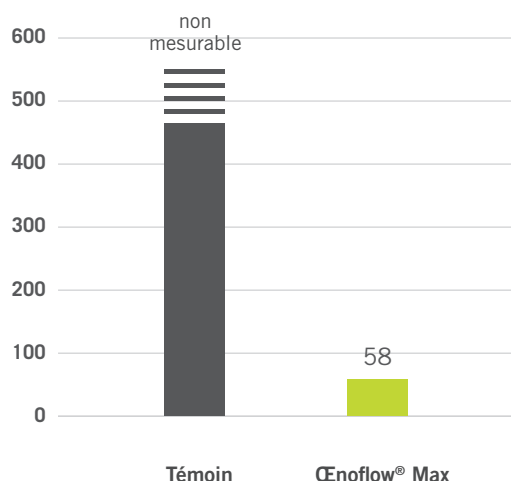
Turbidité mesurée (NTU)



Mesure du Volume Maximum Filtrable (Vmax)



Critère de Filtration Lamothe-Abiet



- ♦ L'utilisation d'CEnoflow® Max a permis de baisser significativement la turbidité du vin et d'améliorer les conditions de filtration (Vmax, CFLA). La modalité essai a pu facilement être filtrée après collage et/ou préfiltration. Le témoin se caractérise par un colmatage presque immédiat.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- ♦ **Aspect et couleur :** Liquide marron
- ♦ **Matières insolubles :** Néant
- ♦ **Densité (g/mL) :** Environ 1,15

LIMITES

- ♦ **Plomb :** < 5 mg/kg
- ♦ **Mercure :** < 0,5 mg/kg
- ♦ **Arsenic :** < 3 mg/kg
- ♦ **Cadmium :** < 0,5 mg/kg
- ♦ **Métaux lourds :** < 30 mg/kg

COMPOSITION

- ♦ **Stabilisant :** Glycérol

MIROBIOLOGIQUES

- ♦ **Toxines et mycotoxines :** Non décelé
- ♦ **Germes totaux viables :** < 5,10⁴ UFC/g
- ♦ **Coliformes :** < 30 UFC/g
- ♦ **E.coli/25 g :** Non décelé
- ♦ **Salmonelles/25 g :** Non décelé



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ♦ Flacons de 250 g (cartons de 8 x 250 g), de 1 kg (cartons de 5 x 1 kg) et de 5 kg.
- ♦ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/04-07-2023. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM