VEGECOLL®

Klärmittel auf Basis von pflanzlichem Protein (Patatin).

Eignet sich zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt und allergenfrei sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

VEGECOLL® wurde von unseren F&E-Teams entwickelt und ist ein pflanzlichem Protein (Patatin), der aufgrund seiner klärenden Eigenschaften eigens selektiert wurde. Seine hohe Konzentration an Proteinen und sein Zeta-Potential machen ihn zu einem der reaktionsfreudigsten Proteine im Wein. **VEGECOLL®** wirkt folgendermaßen:

- **Im Most:** insbesondere bei der Flotation, sorgt für ein sehr schnelles Absetzen des Trubs und beseitigt oxydierte und oxydierbare phenolische Inhaltsstoffe.
- **Im Wein (Weiß-, Rosé- und Rotweine):** starke Klärfähigkeit, kurze Sedimentationsdauer, stabilisiert die Farbstoffe und beseitigt die adstringierenden Tannine in Rotweinen.
- **Inline-Weinschönung:** Angesichts seiner außergewöhnlich hohen Reaktionsgeschwindigkeit und seiner geringen filterverstopfenden Wirkung ist **VEGECOLL®** das einzige vertraglich von der Firma **Bucher Vaslin** autorisierte und mit dem Bucher-Vaslin-Filter **Flavy FX ICS** kompatible Eiweißschönungsmittel zur Inline-Schönung von Rot- und Roséweinen. Mit dem Verfahren **Flavy VEGECOLL®**, das aus der Zusammenarbeit der beiden Firmen hervorgegangen ist, können Weine in einem einzigen Arbeitsschritt geklärt, stabilisiert und ihre Filtrationsfähigkeit verbessert werden.

Flavy VEGECOLL®
In line natural fining
Bucher Vaslin & LAFFORT®

VERSUCHSERGEBNISSE

- Bei der Flotation: sehr rasches Absetzen und Bildung eines kompakten Trubs.

	Absetzdauer des Trubs	Abgesetzter Trub	Endgültiger Trübungsgrad (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	- 30 min	< 10 %	56
Gelatine 100 mL/hL	~ 1Std. 30 min	> 10 %	53

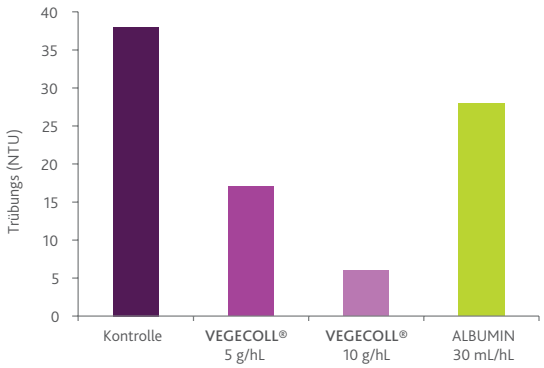
Versuch mit einem Most der Sorte Colombard (2012) bei einer Menge von 1000 hL.

- Starke Reaktionsfreudigkeit mit adstringierenden Tanninen.

	SPI (g TC/L)
KONTROLLWEIN	3,12 ± 0,09
ALBUMIN 30 mL/hL	2,84 ± 0,01
GELATINE 50 mL/hL	2,80 ± 0,14
VEGECOLL® 5 g/hL	2,42 ± 0,08

Versuch mit einem Merlot-Wein (2011). Mit dem SPI-Index (4) wird die Adstringenz eines Weins evaluiert, welche in 0 bis 5 Gramm kondensierter Tannine pro Liter dargestellt wird. Für diesen Index wird durch Elektrophorese die Verringerung der Speichelproteine als Reaktion auf die Tannine im Wein ermittelt.

- Starke Klärfähigkeit.



Ergebnis nach 8 Tage langer Schönung. Versuch 2013 mit einem Merlot-Wein 2011.

LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild ..... Pulver

Farbe ..... grau-beige

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

pH ..... 6 bis 8
Feuchtigkeit (%) ..... < 12
Gesamtstickstoffgehalt (%) ..... >10
Asche (%) ..... < 8
Zink (ppm) ..... < 50
Eisen (ppm) ..... < 300
Chrom (ppm) ..... < 10
Kupfer (ppm) ..... < 35
Quecksilber (ppm) ..... < 1
Blei (ppm) ..... < 5
Arsen (ppm) ..... < 3
Cadmium (ppm) ..... < 1
SO_2 (ppm) ..... > 10

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **Im Most:** Die Behandlung muss vor bzw. während der Gärung stattfinden.
- **Im Wein:** zur Schönung.

DOSIERUNG

- Weiß- und Rosémost: 3 - 20 g/hL.
- Pressmost: 10 - 30 g/hL.
- Weiß- und Roséwein: 1 - 10 g/hL.
- Rotwein: 1 - 3 g/hL.
- Roter Presswein: 2 - 5 g/hL.
- Flotation: 2 - 10 g/hL.

Die empfohlenen Mengen hängen von der Rebsorte sowie von den Eigenschaften und dem gewünschten Profil des Weins ab. Es wird dringend empfohlen, mit einer breiten Palette an Dosierungen Versuche durchzuführen.

- **Gesetzgebung der EU: Maximal zulässige Dosage:** 50 g/hL.

EINSATZ

VEGECOLL® vor der Zugabe im 10-fachen seines Gewichts an Wasser (1 kg auf 10L Wasser) rehydrieren.
Starkes Rühren kann zu Schaumbildung führen. Die so zubereitete Lösung in Form einer Emulsion muss noch am selben Tag verwendet werden. Die Lösung nie direkt im Wein anrichten, da sie mit den Weininhaltstoffen sofort ausflocken würde.
Nach der Zugabe des Klärmittels muss der Wein übergepumpt werden, um eine gute Durchmischung des Mittels zu gewährleisten.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

500-g-Sack, 7,5-kg-Karton.
5-kg-Sack.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

GM - BB - 16.09.22 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.