

VEGECOLL® LIQUIDE

VEGETAL CLARIFICATION

5%-iges Flüssigpräparat aus pflanzlichem Eiweiß, das aus Patatin extrahiert wurde.
Eignet sich zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.
Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

Das vom F&E-Team LAFFORT® entwickelte VEGECOLL® LIQUIDE ist ein Hilfsmittel für die Klärung auf Basis von pflanzlichem Eiweiß aus der Kartoffel. Die Kartoffel hat einen natürlich hohen Eiweißgehalt. Wegen seines extrem hohen Zeta-Potenzials zählt es zu den reaktionsfreudigsten Eiweißen in der Önologie. Durch den patentierten Herstellungsprozess von VEGECOLL® bleiben die Konzentration und die Reaktionsfreudigkeit der Proteine erhalten.

VEGECOLL® LIQUIDE ermöglicht ein rasches Ausflocken und eine gute Verdichtung des Trubs. Es vermindert außerdem die Konzentration an oxidierten und oxidierbaren phenolischen Inhaltsstoffen.

• **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.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild opalisierend flüssig
Dichte 1025 ± 5

Farbe hellgelb

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

pH-Wert 2,3 ± 0,2
Schwefeldioxyd <3,5 g/L ± 0,5
Trockenmasse < 8%
Asche < 2%
Arsen < 3 ppm
Cadmium < 1 ppm

Chrom < 10 ppm
Kupfer < 35 ppm
Eisen < 300 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Blei < 5 ppm
Zink < 50 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

• Die Behandlung muss bei der Flotation nach der Depektinisierung des Mosts erfolgen (mittels **PECTIN TEST** durchzuführender Test).

DOSIERUNG

• Weiß- und Rosémost, bei der Flotation: 60 - 200 mL/hL.
• (internationaler Kodex der önologischen Praxis - OIV): 1000 mL/hL.

ANWENDUNG

VEGECOLL® LIQUIDE vor der Zugabe homogenisieren. Im Most, der behandelt werden soll, gut verteilen.

LAGERUNG

- Das Produkt ungeöffnet in seiner Originalverpackung, vor Licht geschützt, an einem, kühlen zwischen (4 °C und 12 °C) und geruchsfreien Ort lagern.
- Offene Packungen müssen rasch aufgebraucht werden.
- Mindesthaltbarkeit: 6 Monate.

VERPACKUNG

20L-Kanister

