VEGAN

VEGEFINE®

Klärmittel ausschließlich auf Basis von pflanzlichen Proteinen (Patatinen).

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

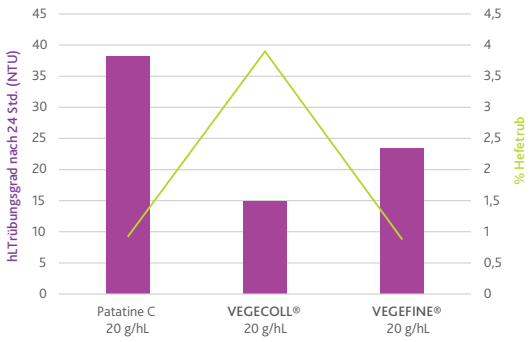
VEGEFINE® besteht zu 100% aus Patatin (pflanzliches Eiweiß). Dank der physikalisch-chemischen Eigenschaften dieser Proteine gewährleistet **VEGEFINE®** eine effiziente Schönung von Most und Wein, was außerdem zu einem kompakt abgesetzten Geläger führt. Mit **VEGEFINE®**, einer Formulierung, die in der Bio-Weinbereitung eingesetzt werden kann (europäische Verordnung (EG) 848/2018) und einfach in der Anwendung ist, können klassische Schönungsmittel tierischen Ursprungs ersetzt werden.

VEGEFINE® dient folgenden Zwecken:

- In Most: Beseitigung oxidierter und oxidierbarer Phenolverbindungen mit einer geringen Menge an Geläger nach der Sedimentation.
- In Wein (Weiß-, Rosé- und Rotwein): hohe Klärfähigkeit, hohe Sedimentationsgeschwindigkeit, Farbstabilisierung und Beseitigung adstringierender Tannine in Rotweinen.

VERSUCHSERGEBNISSE

Mit **VEGEFINE®** kann ein niedrigerTrübungsgrad nach der Mostschönung erreicht werden, wobei nur eine geringe Menge an Geläger zurückbleibt.



Statischer Klärungsversuch bei 7°C vor der Vergärung eines Sauvignon-Blanc-Mosts (2019).

Vergleich des Trübungsgrades und des Prozentsatzes an Hefetrub

Statischer Klärungsversuch bei 7°C vor der Vergärung eines Sauvignon-Blanc-Mosts (2019).

LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Pulver

Farbe ..... grau-beige

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Ph-Wert (1 %)	6 bis 8
Feuchtigkeit (%)	< 12
Gesamtstickstoff (%)	>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

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **In Most:** Die Behandlung muss vor oder während der Gärung durchgeführt werden.
- **In Wein**: während der Schönung.

DOSAGE

- Weiß- und Rosémost: 5 - 30 g/hL.
- Pressmost: 10 - 50 g/hL.
- Weiß- und Roséwein: 2 - 15 g/hL.
- Rotwein: 2 - 8 g/hL.

Die empfohlenen Mengen hängen von der Rebsorte sowie von den Weineigenschaften und dem gewünschten Weinprofil ab. Es wird dringend empfohlen, Versuche mit einem breiten Dosierungsbereich durchzuführen.

EU-Gesetzgebung: zulässige Höchstmenge: 50 g/hL.

ANWENDUNG

VEGEFINE® vor der Zugabe im Zehnfachen seines eigenen Gewichts an Wasser (1 kg auf 10 L Wasser) rehydrieren. Starkes Rühren kann zu einer Schaumbildung führen. Die emulgierte Lösung muss noch am selben Tag verwendet werden. Die Lösung nie direkt im Wein zubereiten, das würde zu einem sofortigen Ausflocken der Weininhaltsstoffe führen. Nach der Zugabe des Klärmittels muss der Wein für eine homogene Verteilung des Mittels übergepumpt werden.

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

1-kg-Beutel, 10-kg-Karton.
10-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.