



VEGEFINE®

Klärmittel ausschließlich auf Basis von pflanzliches Eiweiß (Patatin).

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

ÖKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

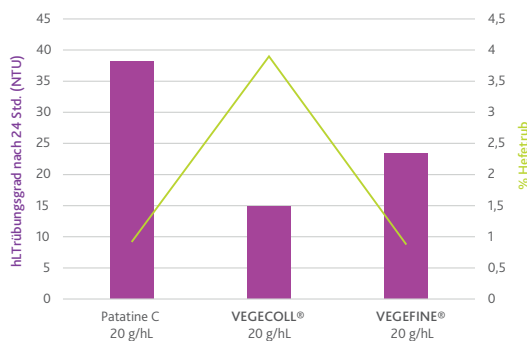
VEGEFINE® besteht zu 100% aus Patatin (pflanzliches Eiweiß). Dank der physikalisch-chemischen Eigenschaften dieser Proteine gewährleistet VEGEFINE® eine effiziente Schönung von Most und Wein, was außerdem zu einem kompakt abgesetzten Geläger führt. Mit VEGEFINE®, einer nicht-allergenen Formulierung, die in der Bio-Weinbereitung eingesetzt werden kann (europäische Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008) und einfach in der Anwendung ist, können klassische Schönungsmittel tierischen Ursprungs ersetzt werden.

VEGEFINE® dient folgenden Zwecken:

- In Most: Beseitigung oxidiertes und oxidierbarer Phenolverbindungen und eine geringe 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 akzeptabler Trübungsgrad 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	Chrom (ppm)	< 10
Feuchtigkeit (%)	< 12	Kupfer (ppm)	< 35
Gesamtstickstoff (%)	>10	Quecksilber (ppm)	< 1
Asche (%)	< 8	Blei (ppm)	< 5
Zink (ppm)	< 50	Arsen (ppm)	< 3
Eisen (ppm)	< 300	Cadmium (ppm)	< 1

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 Weinhaltstoffe 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.

