

VEGECOLL®

Clarificante exclusivo a base de proteínas vegetales extraídas de patata.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Libre de alérgenos. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Desarrollado por el equipo de I&D de LAFFORT®, VEGECOLL®* es un extracto de proteínas vegetales proveniente de patata y especialmente seleccionado por sus cualidades de clarificación. Su alta concentración en proteínas nativas y su potencial Zeta* muy elevado hacen que sea una proteína altamente reactiva en enología.

VEGECOLL® se utiliza:

- **En mostos:** principalmente en flotación, con un tiempo de formación de lías muy corto y la eliminación de compuestos fenólicos oxidados o oxidables.
- **En vinos (blancos, rosados y tintos):** por su alta capacidad de clarificación, rápida velocidad de sedimentación, alta estabilización de la materia colorante y alta capacidad de eliminación de taninos astringentes en vinos tintos.

• **Clarificación en línea de vinos:** su excepcional reactividad y su débil poder colmatante hacen de VEGECOLL®, el único agente de clarificación proteico aceptado por **Bucher Vaslin** y compatible con su filtro **Flavy FX ICS** para la clarificación en línea de vinos tintos y rosados.



Nacido de esta sinergia, el procedimiento **Flavy VEGECOLL®** permite en una sola operación clarificar, estabilizar y mejorar la filtrabilidad de los vinos tratados.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- En flotación: tiempo de formación de lías muy corto y formación de fangos compactos.

	Tiempo de formación de fangos	Porcentaje de fangos	Turbidez final (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	≈ 30 min	< de 10%	56
Gelatina 10 cL/hL	≈ 1h 30 min	> de 10%	53

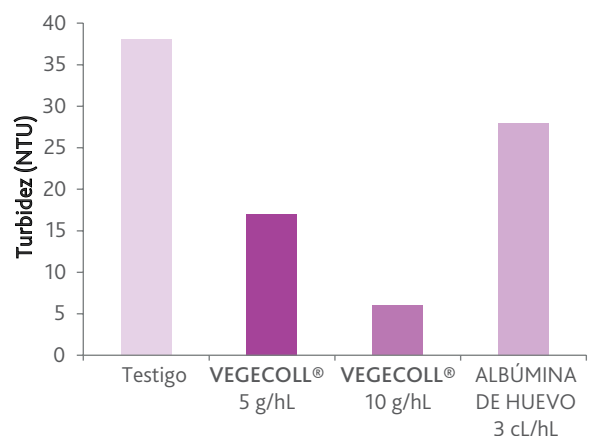
Ensayo realizado en un mosto de Colombard (2012), volumen de ensayo de 1000 hL.

- Fuerte reactividad con los taninos astringentes del vino.

	SPI (g CT/L)
TESTIGO	3,12 ± 0,09
ALBÚMINA DE HUEVO 3 cL/hL	2,84 ± 0,01
GELATINA 5 cL/hL	2,80 ± 0,14
VEGECOLL® 5 g/hL	2,42 ± 0,08

Ensayo realizado en un vino tinto de Merlot (2011). El índice SPI permite estimar la astringencia del vino, expresado de 0 a 5 gramos de taninos condensados por litro. El índice cuantifica la reducción de proteínas salivares por electroforesis después de reaccionar con los taninos del vino.

- Alta capacidad de clarificación.



Resultados de después de 8 días de clarificación. Ensayo realizado en 2013 en un vino de Merlot 2011.

*Referencias bibliográficas disponibles bajo demanda.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo

Color beige gris

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH 6 a 8
Humedad < 12 %
Nitrógeno total > 10 %
Cenizas < 8 %
Arsénico < 3 ppm
Cadmio < 1 ppm

Cromo < 10 ppm
Cobre < 35 ppm
Hierro < 300 ppm
Mercurio < 1 ppm
Plomo < 5 ppm
Zinc < 50 ppm

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **En mosto:** el tratamiento se puede realizar antes o durante la fermentación.
- **En vino:** durante la clarificación.

DOSIS DE EMPLEO

Mostos blancos y rosados: 3-20 g/hL
Mostos de prensa: 10-30 g/hL.
Vinos blancos y rosados: 1-10 g/hL.
Vinos tintos: 1-3 g/hL.
Vinos tintos de prensa: 2-5 g/hL.
Flotación: 2-10 g/hL

Las recomendaciones de dosis son variables en función de la variedad, de las características del vino y del perfil deseado. Ensayos previos con una gama de dosis amplia son altamente recomendados.

- **Dosis máxima (Código Internacional de Practicas Enologicas-OIV):** 50 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Preparar VEGECOLL® en 10 veces su peso en agua (1 kg por 10 L de agua) antes de su incorporación. Una agitación fuerte puede provocar la formación de espuma. La solución en forma de emulsión debe ser utilizada en el transcurso del día. No preparar la solución directamente en el vino ya que esto provocaría una floculación directa con los compuestos del vino.

Después de la adición del clarificante, es necesario un remontado para una buena homogeneización del producto.

Escanear el código QR para ver el protocolo de la puesta en práctica del producto.



CONSERVACIÓN

- Almacenar el producto en un lugar seco, fresco y exento de olores extraños, embalaje cerrado, precintado de origen.
- Los embalajes abiertos deben ser utilizados lo más rápidamente posible.
- Fecha de uso recomendable: 3 años.

ENVASADO

Bolsa de 500 g, caja de 7,5 kg.
Bolsa de 5 kg.

