

# VEGECOLL® LIQUIDE

VEGETAL CLARIFICATION

Preparación líquida a 5 % de proteínas vegetales extraídas de patata.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo.

Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

## DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desarrollado por el equipo R&D LAFFORT®, VEGECOLL® LÍQUIDE es un adyuvante de clarificación a base de proteínas vegetales de patata. La patata es naturalmente muy rica en proteínas, donde su potencial Zeta extremadamente alto, le convierte en una de las más reactivas en enología. El proceso de producción patentado del VEGECOLL® preserva la concentración y reactividad de estas proteínas.

VEGECOLL® LÍQUIDE permite una floculación rápida y formación de burbas compactas, disminuyendo la concentración de compuestos fenólicos oxidados y oxidables.

- **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.



## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... líquido opalescente    Color ..... amarillo claro  
Densidad ..... 1025 ± 5

## ANÁLISIS QUÍMICOS

|                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| pH ..... 2,3 ± 0,2                    | Cromo ..... < 10 ppm   |
| Dióxido de azufre ..... 3,5 ± 0,5 g/L | Cobre ..... < 35 ppm   |
| Extracto seco ..... < 8%              | Hierro ..... < 300 ppm |
| Cenizas ..... < 2%                    | Mercurio ..... < 1 ppm |
| Arsénico ..... < 3 ppm                | Plomo ..... < 5 ppm    |
| Cadmio ..... < 1 ppm                  | Zinc ..... < 50 ppm    |

## PROTOCOLO DE EMPLEO

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- En flotación el tratamiento se realiza tras la depectinización del mosto (test realizable a través de la ayuda de PECTIN TEST).

### DOSIS DE EMPLEO

- Mostos blancos y rosados en flotación: 60-200 mL/hL.  
Dosis máxima (Código internacional de prácticas enológicas -OIV): 1000 mL/hL.



## MODO DE EMPLEO

Homogeneizar VEGECOLL® LÍQUIDE antes de la incorporación. Repartir bien en el mosto a tratar.

## CONSERVACIÓN

- Almacenar el producto en un ambiente, fresco (entre 4°C y 12°C), y al abrigo de la luz y de olores extraños, en su embalaje cerrado y sellado de origen.
- Los embalajes abiertos deben ser empleados rápidamente.
- DLUO: 6 meses.

## ENVASES

Garrafa de 20L

