VEGAN

VEGEFINE®

Clarificante a base de proteínas vegetales (patatinas).

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (EU) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

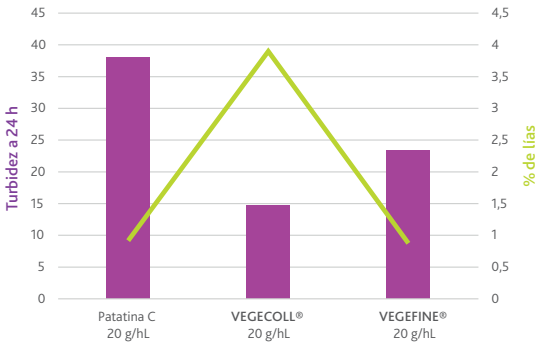
VEGEFINE® es una formulación 100% a base de patatinas (proteínas vegetales). Gracias a las características físico-químicas de estas proteínas, **VEGEFINE®** asegura una clarificación efectiva de mostos y vinos con una muy buena compactación de las lías. Formulación utilizable en **BIO** (Normativa Europea (UE) 848/2018) **VEGEFINE®** es muy fácil de usar y permite reemplazar los clásicos clarificantes de origen animal.

VEGEFINE® se utiliza:

- En mostos: para la eliminación de compuestos fenólicos oxidados u oxidables, con una muy buena compactación de lías.
- En vinos (blancos, rosados y tintos): para clarificaciones rápidas gracias a su alta reactividad, eliminación de compuestos fenólicos, estabilización de la materia colorante, y eliminación de taninos astringentes en vinos tintos.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

VEGEFINE® permite obtener una muy buena turbidez después de clarificar el mosto obteniendo un reducido porcentaje de lías.



Comparación de la turbidez y % de lías

Ensayo de clarificación estática a 7ºC antes de la FA sobre mosto de Sauvignon blanc (2019).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo

Color ..... beige gris

LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALÍSÍS QUÍMICOS

pH (1%)	6 a 8
Humedad (%)	< 12
Nitrógeno total (%)	> 10
Cenizas (%)	< 8
Hierro (ppm)	< 300
Zinc (ppm)	< 50
Cromo (ppm)	< 10
Cobre (ppm)	< 35
Mercurio (ppm)	< 1
Plomo (ppm)	< 5
Arsénico (ppm)	< 3
Cadmio (ppm)	< 1
SO_2 (ppm)	> 10

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: 5 - 30 g/hL.
- Mostos de prensa: 10 - 50 g/hL.
- Vinos blancos y rosados: 2 - 15 g/hL.
- Vinos tintos: 2 - 8 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 legal UE: 50 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Preparar **VEGEFINE®** 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.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASADO

Bolsa de 1 kg, caja de 10 kg.
Bolsa de 10 kg.

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 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.