



VEGEFLOT®

Agente de clarificación a base de proteínas vegetales (patatina y guisante).

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. No alérgeno. Conforme al Reglamento (EU) 2019/934

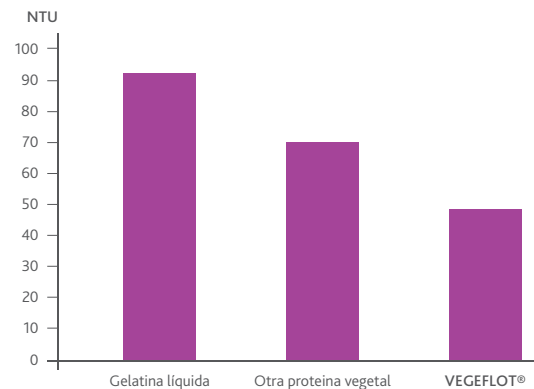
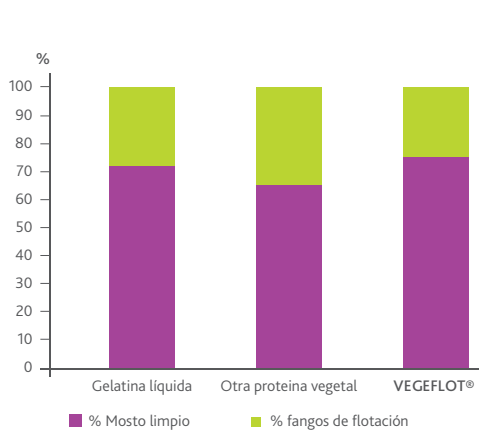
CLARIFICACIÓN

DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- VEGEFLOT® es una formulación no alérgica que combina una alta velocidad de floculación con un amplio espectro de acción sobre los compuestos fenólicos.
- Esta particularidad permite su empleo sobre todo tipo de mostos, ya sean blancos o rosados, adaptada particularmente a la flotación aumentando su limpidez y reduciendo su carga coloidal.
- La presencia de patatina contribuye a reducir precozmente el riesgo de oxidación del vino al reducir los compuestos fenólicos óxidos u oxidables del mosto.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Reparto de los volúmenes de mosto tras flotación (%)
- Turbio del mosto flotado (NTU)



Mejor rendimiento en mosto y fuerte poder de clarificación de la fase líquida.

Pruebas realizadas en flotación (var. airén 2016, presión 5 atm, tras enzimado LAFAZYM® CL 4 g/hL 150 min).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo Color beige gris



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)	< 12
Cenizas (%)	< 8
Arsénico (ppm)	< 3
Cadmio (ppm)	< 1
Cromo (ppm)	< 10

Cobre (ppm)	< 35
Hierro (ppm)	< 300
Mercurio (ppm)	< 1
Plomo (ppm)	< 5
Zinc (ppm)	< 150

PROTOCOLO DE USO

DOSIS DE EMPLEO

- Clarificación mostos blancos y rosados: 10 - 40 g/hL.
- Flotación mostos: 8 - 20 g/hL.
- Vino: 5 - 20 g/hL.

Las recomendaciones de dosis varían en función de la variedad de uva, las características del vino y el perfil deseado. Los ensayos previos a la aplicación ayudarán a determinar la dosis justa y suficiente.

- Dosis máxima legal UE: 50 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar VEGEFLOT® en 10 veces su peso en agua (1 kg en 10 litros de agua) antes de la incorporación. Agitar moderadamente para evitar la formación de espuma en el preparado. La solución preparada se utilizará durante el día. Nunca preparar la solución directamente en vino, causaría una floculación directa con los compuestos del vino. Después de la adición del agente de clarificación, es necesario realizar 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.
- DLUO: 3 años.

ENVASES

- Saco de 1kg - Caja de 10 kg.
- Saco de 10 kg.

