

VEGEFLOT® LIQUIDE

Preparación líquida a 10% de proteína vegetal (patatina y guisante).

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.

DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- VEGEFLOT® LIQUIDE es una formulación 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto líquido opalescente Color amarillo claro
 Densidad (g/L) 1020 ± 5

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH 2,5 ± 0,2	Cromo (ppm) < 10
Dióxido de azufre (g/L) 2,5 ± 0,3	Cobre (ppm) < 35
Extracto seco (%) 12,5 ± 1	Mercurio (ppm) < 1
<u>Análisis sobre proteína vegetal:</u>	Plomo (ppm) < 5
Cenizas (%) < 8	Arsénico (ppm) < 3
Hierro (ppm) < 300	Cadmio (ppm) < 1
Zinc (ppm) < 150	

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- En flotación, el tratamiento debe realizarse tras la depectinización del mosto (prueba realizable con PECTIN TEST).
- Contiene ácido láctico, consulte la normativa vigente.

DOSIS DE EMPLEO

- Mostos blancos y rosados: 100 – 400 mL/hL.
 - Flotación: 100 – 200 mL/hL.
 - Vinos: 50 – 200 mL/hL.
- Dosis máxima legal UE: 500 mL/hL.**

MODO DE EMPLEO

Homogeneizar VEGEFLOT® LIQUIDE antes de la incorporación. Repartir bien en el mosto a tratar.



LAFFORT

l'œnologie par nature

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada (sin congelación) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 18 meses.
- No utilizar envases abiertos.

ENVASADO

Garrafa de 20,5 L.

