VEGECOLL®

Agent de clarification exclusif à base de protéine végétale (patatine).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Développé par l'équipe R&D **LAFFORT®**, **VEGECOLL®*** est un extrait de protéine végétale (patatine), spécialement sélectionné pour ses qualités de clarification. Sa haute concentration en protéines natives et son potentiel Zêta* très élevé en font une des protéines les plus réactives en œnologie.

VEGECOLL® s'utilise :

- **Sur moûts** : notamment en flottation, avec un temps de tassement très court et l'élimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables.
- **Sur vins (blancs, rosés et rouges)** : forte capacité de clarification, vitesse de sédimentation rapide, stabilisation de la matière colorante et élimination des tanins astringents des vins rouges.
- **Collage en ligne des vins** : Son exceptionnelle réactivité et son faible pouvoir colmatant font de **VEGECOLL®**, le seul agent de collage protéique agréé par **Bucher Vaslin** et compatible avec son filtre **Flavy FX ICS** pour le collage en ligne des vins rouges et rosés. Né de cette synergie, le procédé **Flavy VEGECOLL®** permet en une seule opération de clarifier, stabiliser et d'améliorer la filtrabilité des vins traités.

Flavy VEGECOLL®
In line natural fining
Bucher Vaslin & LAFFORT®

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- En flottation : temps de tassement très court et formation de bourbes compactes.

	Temps de tassement des bourbes	Tassement des bourbes	Turbidité finale (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	≈ 30 min	< 10%	56
Gélatine 10 cL/hL	≈ 1h 30 min	> 10%	53

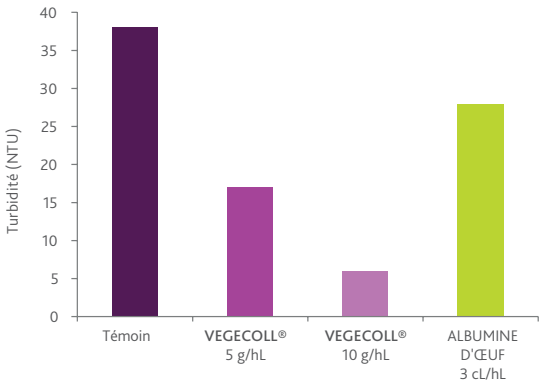
Essai mené sur moût de Colombard (2012) sur un volume de 1000 hL.

- Forte réactivité vis-à-vis des tanins astringents.

	SPI (g TC/L)
TÉMOIN	3,12 ± 0,09
ALBUMINE D'ŒUF 3 cL/hL	2,84 ± 0,01
GÉLATINE 5 cL/hL	2,80 ± 0,14
VEGECOLL® 5 g/hL	2,42 ± 0,08

Essai mené sur un vin de Merlot (2011). L'indice SPI permet d'estimer l'astringence d'un vin, exprimé de 0 à 5 grammes de tanins condensés par litre. L'indice mesure la réduction des protéines salivaires par électrophorèse après réaction avec les tanins du vin.

- Forte capacité de clarification.



Résultats après 8 jours de collage.
Essais menés en 2013 sur un vin de Merlot 2011.

**Références bibliographiques disponibles sur demande.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre
Couleur	beige grise

ANALYSES CHIMIQUES

pH	6 à 8
Humidité (%)	< 12
Dosage de l'azote total (%)	>10
Cendres (%)	< 8
Zinc (ppm)	< 50
Fer (ppm)	< 300
Chrome (ppm)	< 10
Cuivre (ppm)	< 35
Mercure (ppm)	< 1
Plomb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3
Cadmium (ppm)	< 1
SO_2 (ppm)	> 10

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **Sur moût :** le traitement est à mettre en œuvre avant ou pendant la fermentation.
- **Sur vin :** lors du collage.

DOSE D'EMPLOI

- Moûts blancs et rosés : 3 - 20 g/hL.
- Moûts de presse : 10 - 30 g/hL.
- Vins blancs et rosés : 1 - 10 g/hL.
- Vins rouges : 1 - 3 g/hL.
- Vins rouges de presse : 2 - 5 g/hL.
- Flottation : 2 - 10 g/hL

Les recommandations de doses sont variables en fonction du cépage, des caractéristiques du vin et du profil désiré. Des essais avec une gamme de doses large sont vivement recommandés.

- **Réglementation UE : Dose maximale légale :** 50 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Réhydrater **VEGECOLL®** dans dix fois son poids d'eau (1 kg pour 10 L d'eau) avant incorporation.
Une agitation forte peut provoquer une formation de mousse. La solution sous forme d'émulsion ainsi préparée doit être utilisée dans la journée. Ne jamais préparer la solution directement dans le vin, cela provoquerait une floculation directe avec les composés du vin.
Après addition de l'agent de clarification, il est nécessaire de réaliser un remontage pour une bonne homogénéisation du produit.

Scannez le QR code pour voir le protocole de mise en œuvre du produit.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g, carton de 7,5 kg.
Sachet de 5 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 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.