

# VEGECOLL® LIQUIDE

VEGETAL CLARIFICATION

Préparation liquide à 5% de protéines végétales extraites de pomme de terre.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Développé par l'équipe de R&D LAFFORT®, VEGECOLL® LIQUIDE est un adjuvant de clarification à base de protéines végétales issues de la pomme de terre. La pomme de terre est naturellement très riche en protéines, dont le potentiel Zeta extrêmement élevé en fait l'une des plus réactives en œnologie. Le procédé de production breveté du VEGECOLL® préserve la concentration et la réactivité de ces protéines.

VEGECOLL® LIQUIDE permet une floculation rapide et une bonne compaction des bourbes. Il diminue également la concentration en composés phénoliques oxydés et oxydables.

• **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.



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... liquide opalescent  
Densité ..... 1025 ± 5

Couleur ..... jaune claire

## ANALYSES CHIMIQUES

pH ..... 2,3 ± 0,2  
Dioxyde de Soufre ..... 3,5 ± 0,5 g/L  
Extrait sec ..... < 8%  
Cendres ..... < 2%  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm

Chrome ..... < 10 ppm  
Cuivre ..... < 35 ppm  
Fer ..... < 300 ppm  
Mercure ..... < 1 ppm  
Plomb ..... < 5 ppm  
Zinc ..... < 50 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

• En flottation, le traitement est à mettre en œuvre après dépectinisation du jus (test réalisable à l'aide du **PECTIN TEST**).

### DOSE D'EMPLOI

• Moûts blancs et rosés, en flottation : 6 - 20 cL/hL.  
• Dose maximale (Code international des pratiques œnologiques-OIV): 100 cL/hL.



## MISE EN ŒUVRE

Homogénéiser VEGECOLL® LIQUIDE avant incorporation. Bien répartir dans le moût à traiter.

## CONSERVATION

---

- Stocker le produit dans un endroit frais (entre 4°C et 12°C), à l'abri de la lumière et d'odeurs étrangères, emballage fermé, scellé d'origine.
- Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.
- DLUO : 6 mois.

## CONDITIONNEMENT

---

Jerrican de 20L

