



# VEGEFINE®

Agent de clarification à base de protéines végétales (patatines).

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

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

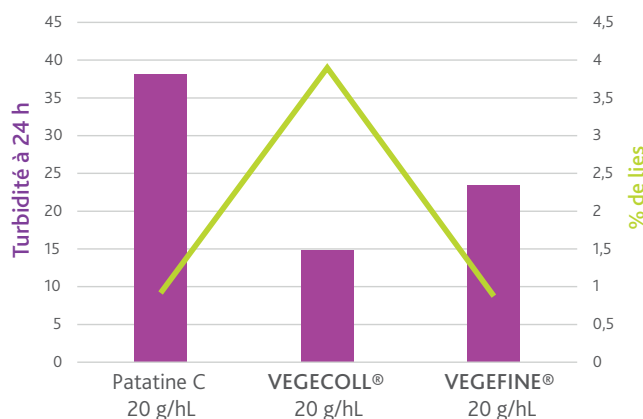
VEGEFINE® est une formulation 100% à base de patatines (protéines végétales). Grâce aux caractéristiques physico-chimiques de ces protéines, VEGEFINE® assure un collage efficace des moûts et des vins permettant aussi une très bonne compaction des bourbes et des lies. Formulation non-allergène, utilisable en **BIO** (Règlements européens (CE) 834/2007 et (CE) n°889/2008) VEGEFINE® est très facile à mettre en œuvre et permet de remplacer les agents de collage classiques d'origine animale.

VEGEFINE® s'utilise :

- Sur moûts : élimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables et une faible quantité de lies après sédimentation.
- 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.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

VEGEFINE® permet d'obtenir une turbidité satisfaisante après collage sur moût tout en ne laissant qu'une faible quantité de bourbes.



### Comparaison de la turbidité et du % des lies

Essai de collage statique à 7°C avant FA sur moût de Sauvignon blanc (2019).

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre    Couleur ..... beige grise



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## ANALYSES CHIMIQUES

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

## 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 : 5 - 30 g/hL.
- Jus de presse : 10 - 50 g/hL.
- Vins blancs et rosés : 2 - 15 g/hL.
- Vins rouges : 2 - 5 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 VEGEFINE® 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.

### 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 1 kg, carton de 10 kg.  
Sachet de 10 kg.

