

# VEGEFINE® LIQUIDE

Préparation liquide à 5 % de protéines végétales (patatines) pour la clarification des moûts et des vins.  
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

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

VEGEFINE® LIQUIDE 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.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect .....	liquide opalescent	Couleur .....	jaune claire
Densité (g/L) .....	1025 ± 5		

## ANALYSES CHIMIQUES

pH .....	2,5	Chrome (ppm) .....	< 10
SO <sub>2</sub> (g/L) .....	3,5 ± 0,5	Cuivre (ppm) .....	< 35
Extrait sec (%) .....	< 8	Mercuré (ppm) .....	< 1
<u>Analyse des protéines végétales :</u>		Plomb (ppm) .....	< 5
Cendres (%) .....	< 8	Arsenic (ppm) .....	< 3
Zinc (ppm) .....	< 50	Cadmium (ppm) .....	< 1
Fer (ppm) .....	< 300		



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### DOSE D'EMPLOI

- Moûts blancs et rosés : 10 - 60 cL/hL.
- Jus de presse : 20 - 100 cL/hL.
- Vins blancs et rosés : 4 - 30 cL/hL.
- Vins rouges : 4 - 10 cL/hL.

Réglementation UE : Dose maximale légale : 100 cL/hL.

### MISE EN ŒUVRE

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

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

---

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 6 mois.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

## CONDITIONNEMENT

---

Jerrican de 20 L.

