



VEGEFLOT®

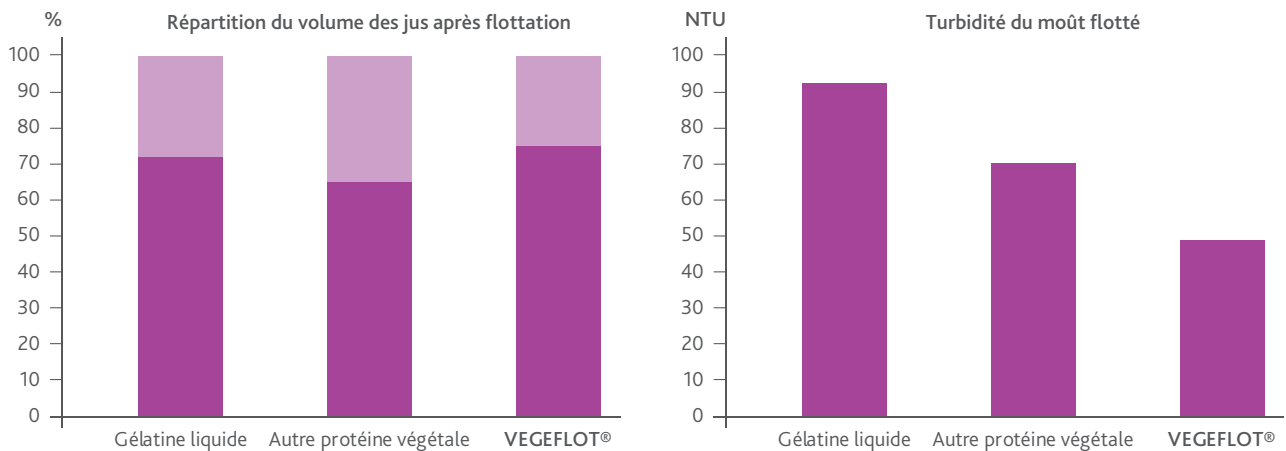
Agent de clarification à base de protéines végétales (patatine et pois).

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

- VEGEFLOT® est une formulation non-allergène qui associe une vitesse de floculation importante avec un large spectre d'action sur les composés phénoliques.
- Cette particularité permet son utilisation sur tous types de moûts qu'ils soient blancs ou rosés, et convient particulièrement à la flottation, en augmentant sa clarté et en réduisant sa charge colloïdale.
- La présence de patatine contribue à réduire précocement les risques d'oxydation du vin en réduisant les composés phénoliques oxydés ou oxydables du moût.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Meilleur rendement en jus et fort pouvoir de clarification de la phase liquide.

Flottation d'un moût d'Airén (pression de 5 Bar, après dépectinisation avec LAFAZYM® CL à 4 g/hL, 150 min).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Couleur beige gris



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 12	Cuivre (ppm) < 35
Cendres (%) < 8	Fer (ppm) < 300
Arsenic (ppm) < 3	Mercuré (ppm) < 1
Cadmium (ppm) < 1	Plomb (ppm) < 5
Chrome (ppm) < 10	Zinc (ppm) < 150

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Moûts blancs et rosés : 10 - 40 g/hL.
- Flottation : 15 - 20 g/hL.

Les recommandations de doses sont variables en fonction du cépage, des caractéristiques du vin et du profil désiré. Des essais préalables à la mise en œuvre aideront à déterminer la dose juste et suffisante.

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

MISE EN ŒUVRE

- Réhydrater **VEGEFLOT®** dans dix fois son poids d'eau (1 kg pour 10 L d'eau) avant incorporation.
- Agiter modérément afin d'éviter la formation de mousse sur la préparation.

La solution 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, 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

Sac de 10 kg.

