

# VEGEFLOT® LIQUIDE

Préparation liquide à 10 % 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. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- VEGEFLOT® LIQUIDE est une formulation 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.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect .....	liquide opalescent	Couleur .....	jaune claire
Densité (g/L) .....	1020 ± 5		

## ANALYSES CHIMIQUES

pH .....	3,4 ± 0,2	Chrome (ppm) .....	< 10
SO <sub>2</sub> (g/L) .....	3,5 ± 0,5	Cuivre (ppm) .....	< 35
Extrait sec (%) .....	10,0 ± 1	Mercure (ppm) .....	< 1
<u>Analyse des protéines végétales :</u>		Plomb (ppm) .....	< 5
Cendres (%) .....	< 8	Arsenic (ppm) .....	< 3
Zinc (ppm) .....	< 150	Cadmium (ppm) .....	< 1
Fer (ppm) .....	< 300		

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- En flottation, le traitement est à mettre en oeuvre après dépectinisation du jus (test réalisable à l'aide du PECTIN TEST).
- *Contient de l'acide lactique, se référer à la réglementation en vigueur.*

### DOSE D'EMPLOI

- Moûts blancs et rosés : 10 - 40 cL/hL.
  - Flottation : 10 - 20 cL/hL.
  - Vins : 5 - 20 cL/hL.
- Réglementation UE : Dose maximale légale : 50 cL/hL.

## MISE EN ŒUVRE

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



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## 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 20,5 L.

