



VEGEMUST®

Agent de clarification à base de protéines végétales (patatines 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.

COLLAGE

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

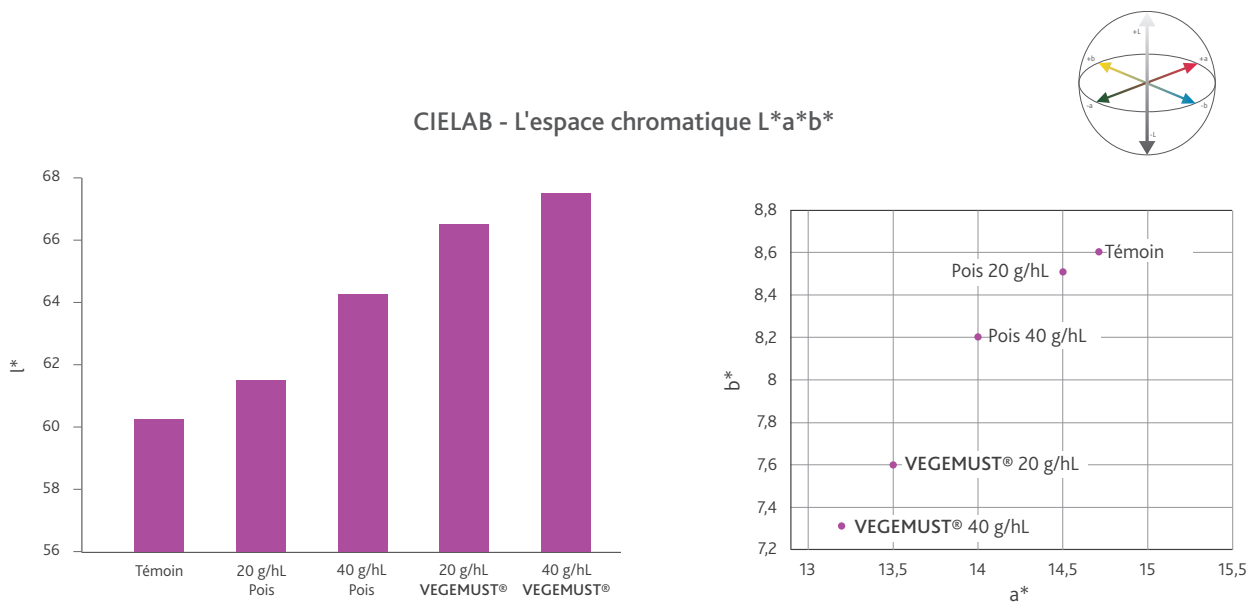
VEGEMUST® est une association spécifique de protéines végétales pures à forte capacité de floculation adaptée au débouillage statique et collage en fermentation des vins blancs et rosés.

- Potentiel Zêta élevé, effet synergique des protéines.
- Favorise l'élimination des composés phénoliques oxydés/oxydables.
- La présence de patatine, contribue à réduire précocement les risques d'oxydation du vin en diminuant les composés phénoliques oxydés ou oxydables du moût.

RÉSULTATS EPÉRIMENTAUX

Espace chromatique CIELAB : espace de couleur utilisé pour la caractérisation des couleurs des moûts et des vins.

Pour des collages des moûts et des vins blancs ou rosés on recherche à $\nearrow L^*$ (augmentation de la clarté) et $\searrow a^*$ et b^* (diminution des couleurs rouge et orange).



Ajout des produits de collage au tiers de la fermentation, Grenache rosé 2020.
Meilleure efficacité de VEGEMUST® par rapport à une protéine de pois, pour la diminution de la couleur et l'augmentation de la clarté.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Couleur beige gris

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.
- Vins : 5 - 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.

- **Réglementation UE : Dose maximale d'utilisation : 50 g/hL.**

MISE EN ŒUVRE

Réhydrater VEGEMUST® dans dix fois son poids d'eau (1 kg pour 10 Litres d'eau) avant incorporation.

Agiter modérément afin d'éviter la formation de mousse sur la préparation.

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, 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.
Sac de 10 Kg.

