

# VEGEMUST® LIQUIDE

Préparation liquide à 10% 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.

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

VEGEMUST® LIQUIDE 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.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

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

## ANALYSES CHIMIQUES

pH .....	2,5 ± 0,2	Chrome (ppm) .....	< 10
SO <sub>2</sub> (g/L) .....	2,5 ± 0,3	Cuivre (ppm) .....	< 35
Extrait sec (%) .....	12,5 ± 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 débouillage statique, le traitement est à mettre en œuvre après dépectinisation du jus (test réalisable à l'aide du PECTIN TEST).
- Contient de l'acide lactique, se référer à la réglementation en vigueur.

### MISE EN ŒUVRE

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

### DOSE D'EMPLOI

- Moûts blancs et rosés : 10 - 40 cL/hL.
- Vins : 5 - 20 cL/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 d'utilisation : 50 cL/hL.



**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 L.

