

# VEGECOLL®

Esclusivo agente di chiarifica: proteine vegetali estratte da patata.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto – non allergene.

Ad uso enologico - Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

## SPECIFICITA' E PROPRIETA' ENOLOGICHE

VEGECOLL®\*, sviluppato dalle équipes ricerca e sviluppo LAFFORT®, è un estratto di proteine vegetali da patata specificamente selezionato per le sue proprietà chiarificanti. La sua elevata concentrazione in proteine native ed il suo elevato potenziale Zeta\* ne fanno uno degli agenti proteici maggiormente reattivi nei vini.

VEGECOLL® è utilizzabile:

- **Su mosti:** particolarmente adatto in flottazione, si caratterizza principalmente per un tempo di compattazione molto rapido e per la efficacissima eliminazione delle componenti polifenoliche ossidate ed ossidabili.
- **Su vini (bianchi, rosati e rossi):** spiccate proprietà chiarificanti, elevata velocità di sedimentazione, notevolissime capacità di stabilizzazione della materia colorante e di eliminazione delle componenti tanniche astringenti dei vini rossi.
- **Chiarifica in linea dei vini:** l'eccezionale reattività ed il minimo potere colmatante rendono VEGECOLL® il solo agente proteico di chiarifica approvato da **Bucher Vaslin** e compatibile con il suo filtro **Flavy FX ICS** per la chiarifica in linea dei vini rossi e rosati. Nato da una tale sinergia il processo **Flavy VEGECOLL®** consente, in un'unica operazione, la chiarifica, la stabilizzazione e l'ottimizzazione della filtrabilità dei vini trattati.

**Flavy VEGECOLL®**  
In line natural fining  
Bucher Vaslin & LAFFORT®

## RISULTATI SPERIMENTALI

- In flottazione: tempo di chiarifica estremamente ridotto, con elevata compattazione delle fecce.

	Tempo di chiarifica	Compattazione delle fecce	Torbidità finale (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	~ 30 min	< 10%	56
Gelatina 100 mL/hL	~ 1h 30 min	> 10%	53

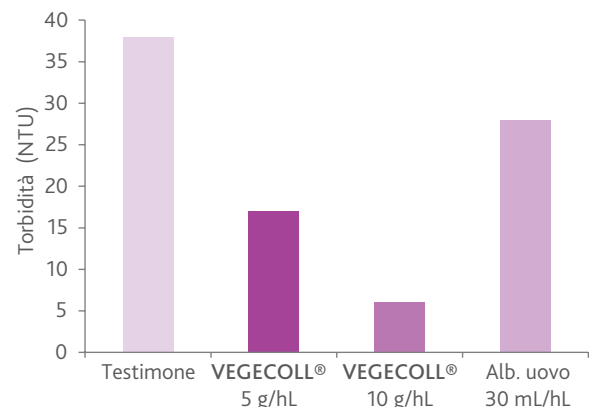
Prove su mosto da Colombard (2012) - volume 1.000 hL

- Forte reattività nei confronti dei tannini astringenti.

	SPI (g TC/L)
Testimone	3,12 ± 0,09
Albumina d'uovo 30 mL/hL	2,84 ± 0,01
Gelatina 50 mL/hL	2,80 ± 0,14
VEGECOLL® 5 g/hL	2,42 ± 0,08

Prova effettuata su vino Merlot (2011). L'indice SPI consente una valutazione dell'astringenza di un vino espressa mediante una scala standardizzata «0 - 5 grammi di tannini condensati/L». L'indice misura la riduzione delle proteine salivari mediante elettroforesi a seguito della reazione con le proteine del vino.

- Elevata capacità chiarificante.



Risultati dopo 8 giorni - chiarifica su vino rosso.

Prove 2013 su vino da Merlot (2011)

\*Bibliografia disponibile su richiesta.



## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... camoscio

## ANALISI CHIMICA

pH ..... 6 - 8  
Umidità ..... < 12 %  
Azoto totale ..... > 10 %  
Ceneri (sul secco) ..... < 8 %  
Arsenico ..... < 3 ppm  
Cadmio ..... < 1 ppm

Cromo ..... < 10 ppm  
Rame ..... < 35 ppm  
Ferro ..... < 300 ppm  
Mercurio ..... < 1 ppm  
Piombo ..... < 5 ppm  
Zinco ..... < 50 ppm

## PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

### USO IN ENOLOGIA

- **Su mosti:** trattare prima o durante la fermentazione alcolica.
- **Su vini:** alla chiarificazione.

### DOSI D'USO

• **Chiarifica dei mosti bianchi e rosati:** 3-20 g/hL. **In flottazione:** 2-10 g/hL. **Chiarifica dei torchiati:** 10 – 30 g/hL. **Vini rossi di pressa:** 2 – 5 g/hL. **Vini bianchi e rosati:** - Chiarifica dei vini bianchi: 1-10 g/hL ; chiarifica dei vini bianchi ossidati, nell'eliminazione dell'amaro e degli imbrunimenti: 5 - 20 g/hL. **Vini rossi:** per la stabilizzazione della sostanza colorante: 1-3 g/hL; per la riduzione dell'astringenza, dell'amaro e delle note vegetali: 2-5 g/hL.

*Attenzione: le dosi ottimali da applicare possono variare, anche di molto, e possono dipendere, caso per caso, dal vitigno, dalle specifiche condizioni e dal profilo del prodotto finito desiderato. Per la migliore definizione del dosaggio possono essere necessarie prove in piccolo utilizzando un'ampia casistica di dosi.*

- Dose massima legale (Codice Internazionale delle pratiche enologiche): 50 g/hL.

### INDICAZIONI OPERATIVE

Reidratare VEGECOLL® in acqua in ragione di 10 volte il suo peso (1 kg in 10 L d'acqua) prima di incorporare nella massa da trattare. Una eccessiva agitazione può portare alla formazione di schiuma. Il prodotto, una volta preparato, va utilizzato entro la giornata. Non disperdere il prodotto direttamente nel vino, in quanto questo provoca una flocculazione diretta ed immediata con le componenti dell'aliquota di vino utilizzato per la preparazione.

Nel corso del trattamento ed immediatamente dopo operare un buon rimontaggio per favorire una efficace omogeneizzazione del prodotto nella massa.

*Scansionare il QR code per accedere direttamente al protocollo di applicazione del prodotto.*



### CONSERVAZIONE

- Conservare non a diretto contatto con il suolo, nella confezione originale integra, in ambiente a temperatura moderata, in locali asciutti al riparo da odori.
- Utilizzare entro breve tempo dopo l'apertura della confezione.
- DLUO (Data Limite Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

- Sacchetto da 500 g in cartone da 7,5 kg.
- Sacchetto da 5 kg.



**LAFFORT**  
*L'œnologie par nature*