VEGECOLL®

Esclusivo agente di chiarifica a base di proteina vegetale (patatina).
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. UE n° 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

VEGECOLL®*, sviluppato dalle *équipes* ricerca e sviluppo **LAFFORT®**, è un estratto di proteina vegetale (patatina) 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 10 cL/hL	≈ 1h 30 min	> 10%	53

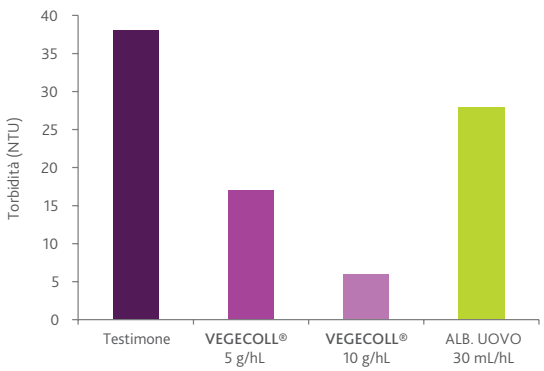
Prove su mosto da Colombard (2012) - volume 1.000 hL.

- 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.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... camoscio

ANALISI CHIMICHE

pH ..... 6 - 8
Umidità (%) ..... < 12
Azoto totale (%) ..... > 10
Ceneri (sul secco) (%) ..... < 8
Zinco (ppm) ..... < 50
Ferro (ppm) ..... < 300
Cromo (ppm) ..... < 10

Rame (ppm) ..... < 35
Mercurio (ppm) ..... < 1
Piombo (ppm) ..... < 5
Arsenico (ppm) ..... < 3
Cadmio (ppm) ..... < 1
SO_2 (ppm) ..... > 10

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **Su mosti:** trattare prima o durante la fermentazione alcolica.
- **Su vini:** in chiarifica.

DOSI D'IMPIEGO

- 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 massimale legale in U.E:** 50 g/hL.

APPLICAZIONE

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.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

GM - BB - 16.09.22 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.