



VEGEFINE®

Agente di chiarifica a base di proteine vegetali (patatine).

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

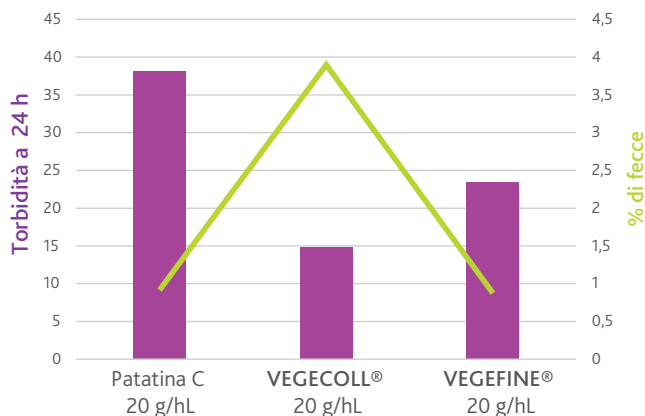
VEGEFINE® è una formulazione al 100% a base di patatine (proteine vegetali). Grazie alle caratteristiche fisico-chimiche di queste proteine, VEGEFINE® assicura un efficace chiarifica di mosti e vini permettendo anche un'ottima compattazione di fecce e *lies*. Formulazione non-allergene, utilizzabile in regime BIO (Reg. (UE) 834/2007 e (UE) 889/2008 e s.m.i.) VEGEFINE® è molto facile da utilizzare e sostituisce vantaggiosamente i tradizionali agenti di chiarifica di origine animale.

VEGEFINE® è utilizzabile :

- Su mosti: per l'eliminazione delle componenti polifenoliche ossidate ed ossidabili, con formazione di ridotta fecciosità a fine chiarifica.
- Su vini (bianchi, rosati e rossi): per le sue spiccate proprietà chiarificanti, l'elevata velocità di sedimentazione, le notevolissime capacità di stabilizzazione della materia colorante e di eliminazione delle componenti tanniche astringenti nel caso dei vini rossi.

RISULTATI SPERIMENTALI

VEGEFINE® consente di ottenere una torbidità soddisfacente dopo la chiarifica sul mosto con formazione di una ridotta fecciosità a fine chiarifica.



Comparazione della torbidità e della % delle fecce

Prova di chiarifica statica a 7°C prima della FA
su un mosto di Sauvignon blanc (2019).

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colore camoscio



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE

pH	6 - 8	Cromo (ppm).....	< 10
Umidità (%).....	< 12	Rame (ppm).....	< 35
Azoto totale (%).....	> 10	Mercurio (ppm).....	< 1
Ceneri (sul secco) (%).....	< 8	Piombo (ppm).....	< 5
Zinco (ppm).....	< 50	Arsenico (ppm).....	< 3
Ferro (ppm).....	< 300	Cadmio (ppm).....	< 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

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

DOSI D'IMPIEGO

- Mosti bianchi e rosati: 5 - 30 g/hL.
- Vini di pressa: 10 - 50 g/hL.
- Vini bianchi e rosati: 2 - 15 g/hL.
- Vini rossi: 2 - 5 g/hL.

Attenzione: le dosi ottimali da applicare possono variare, anche considerevolmente, 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 un adeguato numero di prove scalari in piccolo.

- Dose massima legale in U.E: 50 g/hL.

APPLICAZIONE

Reidratare **VEGEFINE®** in acqua in ragione di 10 volte il suo peso (1 kg in 10 L d'acqua) prima di incorporare nella massa da trattare. Un'agitazione non correttamente praticata può portare alla formazione di schiuma per incorporazione d'aria. 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 del chiarificante 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 1 kg in cartone da 10 kg.
- Sacchetto da 10 kg.

