



VEGEFLOT®

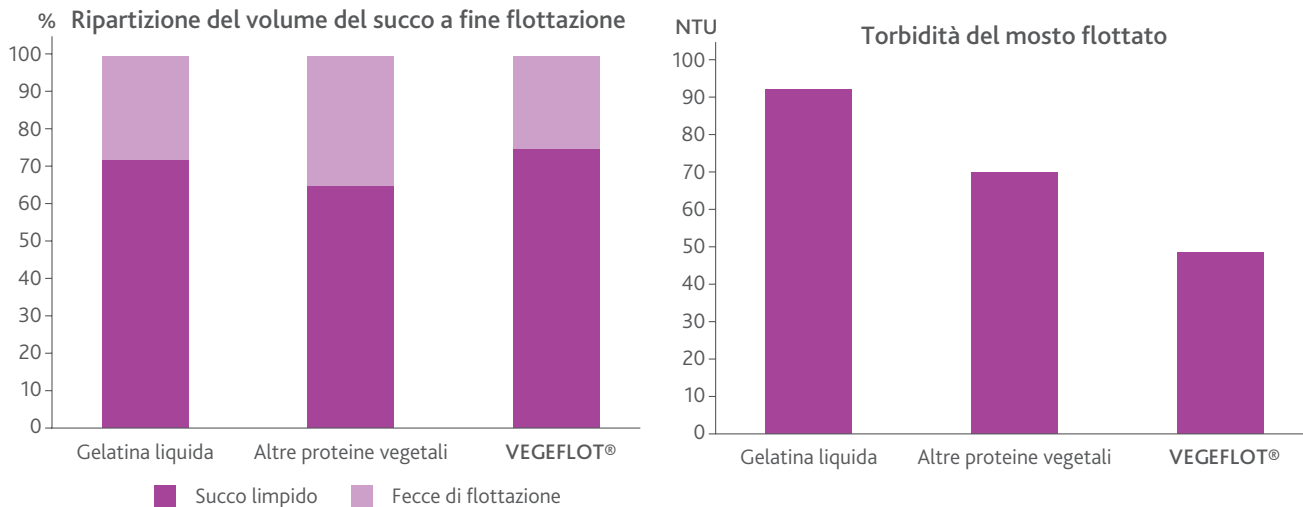
Agente di chiarifica a base di proteine vegetali (da patata e pisello).

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

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- VEGEFLOT® è una formulazione non allergenica che combina una elevata velocità di flocculazione ad un ampio spettro di azione sui composti fenolici.
- Tali proprietà la rendono ideale all'uso su tutti i tipi di mosti, sia bianchi che rosati, particolarmente in flottazione, ove esplica la sua efficacia diminuendo le note colorate e la carica colloidale indesiderata.
- La presenza di patatina contribuisce a ridurre precocemente i rischi di ossidazione del prodotto trattato diminuendo con rapidità ed efficacia le componenti fenoliche ossidate ed ossidabili del mosto.

RISULTATI SPERIMENTALI



Migliore resa in succo ed elevato potere chiarificante sulla fase liquida.

Flottazione di un mosto di Airén (pressione 5 Bar, dopo depectinizzazione con LAFAZYM® CL, 4 g/hL, 150').

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere Colore grigio chiaro



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE

Umidità (%)< 12	Rame (ppm).....< 35
Ceneri (%).....< 8	Ferro (ppm).....< 300
Arsenico (ppm).....< 3	Mercurio (ppm).....< 1
Cadmio (ppm).....< 1	Piombo (ppm).....< 5
Cromo (ppm)< 10	Zinco (ppm).....< 150

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

- Chiarifica dei mosti bianchi e rosati: 10 - 40 g/hL.
- In flottazione: 10 - 20 g/hL.
- Vino: 5 - 20 g/hL.

Attenzione: le dosi ottimali di applicazione possono variare anche notevolmente, e possono dipendere dal vitigno, dalle specifiche condizioni e dal profilo del prodotto finito desiderato. Saggi preliminari saranno utili nel definire la dose di trattamento necessaria e sufficiente.

- **Dose massima legale (norma U.E.):** 50 g/hL.

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.

APPLICAZIONE

- Reidratare **VEGEFLOT®** in acqua in ragione di 10 volte il suo peso (1 kg in 10 L d'acqua), indi incorporare nella massa da trattare.
- Agitare moderatamente, evitando di incorporare aria, al fine di evitare la formazione di schiuma.

Il prodotto reidratato va utilizzato entro il giorno stesso di preparazione. La reidratazione va sempre effettuata preliminarmente in acqua e MAI direttamente nel vino, ad evitare la flocculazione violenta ed immediata del chiarificante con le componenti del vino.

Durante il trattamento e nei momenti immediatamente successivi operare un accurato rimontaggio onde favorire una omogenea dispersione del chiarificante nella massa.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg, cartone da 10 kg.
Sacco da 10 kg.

