

# VEGEFLOT® LIQUIDE

Preparato liquido al 10 % di proteine vegetali (patatina 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® LIQUIDE è una formulazione che associa elevata velocità di flocculazione e largo spettro d'azione sui composti fenolici.
- Questa particolarità permette il suo utilizzo su tutti i tipi di mosti sia bianchi che rosati, particolarmente nelle operazioni di flottazione, ove aumenta la pulizia dei mosti riducendo enormemente la loro carica colloidale.
- La presenza di proteina di patata contribuisce a ridurre precocemente i rischi d'ossidazione dei vini eliminando i composti fenolici ossidati ed ossidabili dei mosti.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto .....	liquido opalescente	Colore .....	beige
Densità (g/L) .....	1030 ± 10		

## ANALISI CHIMICHE

pH .....	2,5 – 2,8	Rame (ppm).....	< 35
SO <sub>2</sub> (g/L) .....	2,5 ± 0,3	Ferro (ppm).....	< 300
<u>Analisi delle proteine vegetali:</u>		Mercurio (ppm).....	< 1
Ceneri (%).....	< 8	Piombo (ppm).....	< 5
Zinco (ppm).....	< 150	Arsenico (ppm).....	< 3
Cromo (ppm).....	< 10	Cadmio (ppm).....	< 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- In flottazione, il trattamento è da attuare dopo depectinizzazione enzimatica del mosto (Consigliabile fare test delle pectine PECTIN TEST).

### DOSI D'IMPIEGO

- Mosti bianchi e rosati in decantazione: 100 - 400 mL/hL.
- Flottazione: 100 - 200 mL/hL.
- Vini: 50 – 200 mL/hL.
- Regolamentazione UE: Dose massima legale: 500 mL/hL.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## APPLICAZIONE

- Omogeneizzare **VEGEFLOT® LIQUIDE** prima dell'uso. Incorporarlo bene alla massa da trattare distribuendolo in tutto il volume.

## INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

---

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata (maggiore di 0°C) 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): 18 mesi.
- Non utilizzare in caso di imballo danneggiato.

## CONFEZIONAMENTO

---

Tanica da 21 kg.

