



# VEGEMUST®

CHIARIFICA

Agente di chiarifica non-allergenico a base di proteine vegetali (patatine e pisello).

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

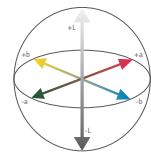
## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

VEGEMUST® è una formulazione al 100% a base di purissime proteine vegetali ad elevato potere flocculante, a garanzia di una sfeccatura statica dei mosti rapida ed efficace; è idonea anche alla chiarifica in fermentazione dei vini bianchi e rosati.

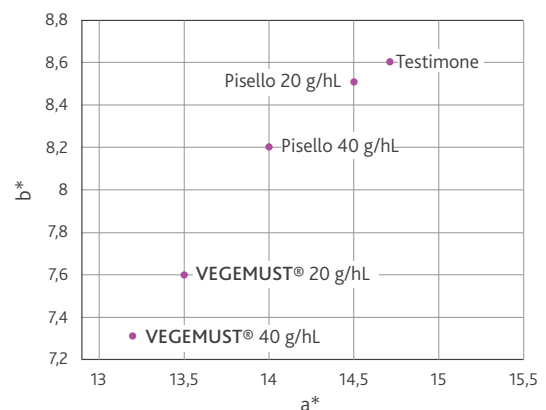
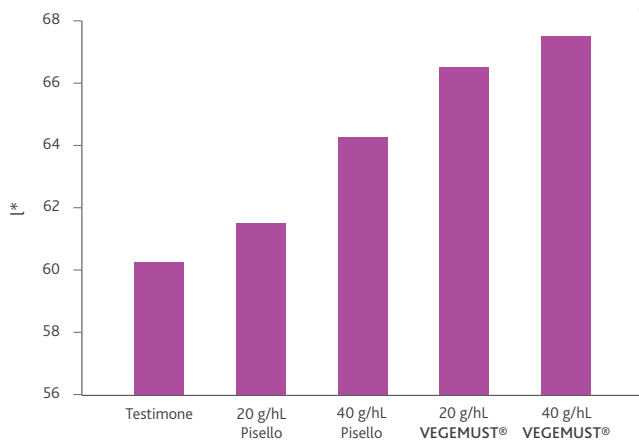
- Efficacia massimizzata dall'elevato potenziale Zeta specifico e dall'azione sinergica della combinazione delle proteine.
- Favorisce l'eliminazione dei composti fenolici ossidati/ossidabili.
- La presenza di patatina, in particolare, contribuisce a ridurre con estrema rapidità i rischi d'ossidazione del vino, diminuendo precocemente i composti fenolici ossidati od ossidabili del mosto.

## RISULTATI SPERIMENTALI

Lo spazio cromatico CIELAB è un sistema standard ideato ed utilizzato per caratterizzare i colori in maniera precisa e riproducibile; in grado quindi di valutare gli effetti di una chiarifica sul colore dei vini. Per chiarifiche di mosti e vini bianchi o rosati, si ricerca  $\nearrow L^*$  (maggiore luminosità) e  $\searrow a^*$  e  $b^*$  (diminuzione delle tonalità rosse e gialle).



CIELAB – Lo spazio cromatico  $L^*a^*b^*$



Aggiunta dei prodotti di chiarifica ad un terzo della fermentazione, Grenache rosé, 2020  
Migliore efficacia di VEGEMUST® rispetto ad una proteina di pisello, per la riduzione del colore ed una maggiore luminosità.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere Colore ..... grigio chiaro

## 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

- Mosti bianchi e rosati: 10 - 40 g/hL.
- Vini: 5 - 20 g/hL.

Le dosi possono variare a seconda delle caratteristiche della matrice trattata e del profilo desiderato.

Opportuni test scalari saranno utili a determinare la dose necessaria e sufficiente.

- **Regolamentazione UE - Dose massima legale: 50 g/hL.**

### APPLICAZIONE

Reidratare VEGEMUST® in un volume di acqua pari a 10 volte il suo peso (1 kg per 10 L di acqua) prima di incorporare.

Agitare cautamente al fine di evitare la formazione di schiuma nel preparato.

Dopo la dispersione in acqua VEGEMUST® va utilizzato entro la giornata. Non disperdere mai VEGEMUST® direttamente nel prodotto da trattare, in quanto se ne provocherebbe la flocculazione diretta con le componenti del mosto/vino.

**Dopo l'aggiunta della dispersione è necessario effettuare un accurato rimontaggio per garantire una efficace omogeneizzazione del prodotto.**

### 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, cartone da 10 kg.

Sacco da 10 Kg.

