



# VEGECOLL®

*Für eine effiziente und hochwertige Flotation*

VEGECOLL® ist ein Proteinextrakt aus Kartoffeln:

- **qualitativ sehr hochwertig**  
Hochreines Präparat mit einer hohen Eiweißkonzentration.

- **allergenfrei**  
Pflanzliches Protein, das von der OIV (Beschluss OIV-OENO 495-2013) und der EG (Verordnung Nr. 1251/2013) zugelassen und nicht als allergenes Protein eingestuft wurde.

- In gelöster Form bildet es eine **Emulsion**.

## TIPP DES ÖNOLOGEN:

**LAFASE® XL CLARIFICATION**, zur Optimierung des Flotationsprozesses anwenden



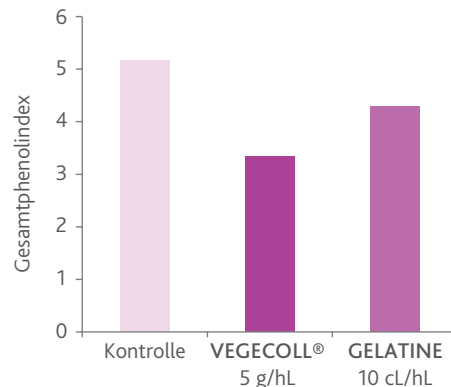
## ● KLÄRUNG

Eine **schnellere** Flotation

	Absetzdauer des Trubs	Abgesetzter Trub
VEGECOLL® 5 g/hL	≈ 30 min	< 10%
Gelatine 10 cL/hL	≈ 1h 30 min	> 10%

## ● KONTROLLE PHENOLISCHER INHALTSSTOFFE

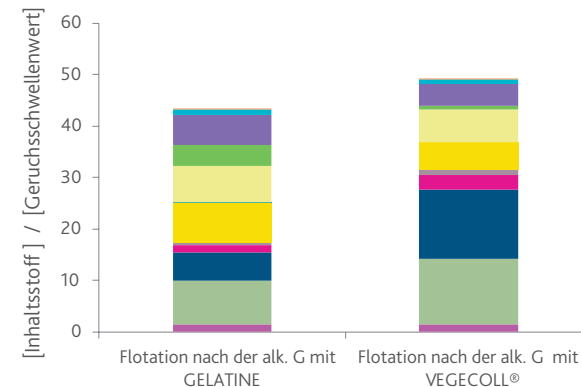
Reduzierung oxidationsempfindlicher phenolischer Inhaltsstoffe.



2012 in Frankreich durchgeführter Versuch. Flotation eines Colombard-Mostes (1000 hL) mit einem anfänglichen Trübungsgrad von 475 NTU. In der Revue des Œnologues Nr. 149 veröffentlichte Ergebnisse (Iturmendi et al., 2013).

## ● OPTIMIERUNG DES EINFLUSSES AUF DIE AROMATIK

Besserer Schutz der Aromastoffe, insbesondere von 3MH (Grapefruit) und seinem Azetat A3MH (tropische Früchte).



- Buchsbaum (4MMP)
- Rose (PE)
- Ananas (C4C2)
- Grapefruit (3MH)
- Rose (APE)
- blumig (C6C2)
- Tropische Früchte (A3MH)
- Banane (Al)
- blumig (C8C2)
- Pfirsich (AH)
- blumig (C10C2)



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*