

VEGECOLL®

Klärmittel auf Basis von pflanzlichen Proteinen, die aus Kartoffeln extrahiert wurden.

Eignet sich zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt und allergenfrei sind.

Entspricht dem internationalen Kodex der Önologie.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

VEGECOLL® wurde von unseren F&E-Teams entwickelt und ist ein pflanzlicher Proteinextrakt aus Kartoffeln, der aufgrund seiner klärenden Eigenschaften eigens selektiert wurde. Seine hohe Konzentration an Proteinen und sein Zeta-Potential machen ihn zu einem der reaktionsfreudigsten Proteine im Wein.

VEGECOLL® wirkt folgendermaßen:

- **Im Most:** insbesondere bei der Flotation, sorgt für ein sehr schnelles Absetzen des Trubs und beseitigt oxydierte und oxydierbare phenolische Inhaltsstoffe.
- **Im Wein (Weiß-, Rosé- und Rotweine):** starke Klärfähigkeit, kurze Sedimentationsdauer, stabilisiert die Farbstoffe und beseitigt die adstringierenden Tannine in Rotweinen.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Bei der Flotation: sehr rasches Absetzen und Bildung eines kompakten Trubs.

	Absetzdauer des Trubs	Abgesetzter Trub	Endgültiger Trübungsgrad (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	- 30 min	< 10 %	56
Gelatine 10 cL/hL	~ 1Std. 30 min	> 10 %	53

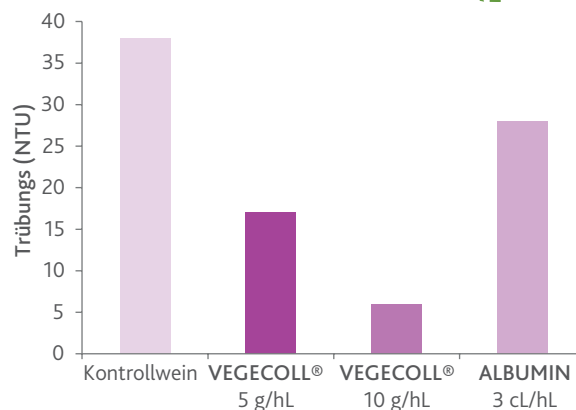
Versuch mit einem Most der Sorte Colombard (2012) bei einer Menge von 1000 hL

- Starke Reaktionsfreudigkeit mit adstringierenden Tanninen.

	SPI (g TC/L)
KONTROLLWEIN	3,12 ± 0,09
ALBUMIN 3 cL/hL	2,84 ± 0,01
GELATINE 5 cL/hL	2,80 ± 0,14
VEGECOLL® 5 g/hL	2,42 ± 0,08

Versuch mit einem Merlot-Wein (2011). Mit dem SPI-Index (4) wird die Adstringenz eines Weins evaluiert, welche in 0 bis 5 Gramm kondensierter Tannine pro Liter dargestellt wird. Für diesen Index wird durch Elektrophorese die Verringerung der Speichelproteine als Reaktion auf die Tannine im Wein ermittelt.

- Starke Klärfähigkeit.



Ergebnis nach 8 Tage langer Schöpfung. Versuch 2013 mit einem Merlot-Wein 2011.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild Pulver

Farbe grau-beige

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

pH 6 bis 8

Feuchtigkeit < 12 %

Gesamtstickstoffgehalt > 10 %

Asche < 8 %

Schwefeldioxid < 50 mg/kg

Arsen < 3 ppm

Cadmium < 1 ppm

Chrom < 10 ppm

Kupfer < 35 ppm

Eisen < 150 ppm

Quecksilber < 1 ppm

Blei < 5 ppm

Zink < 50 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **Im Most:** Die Behandlung muss vor bzw. während der Gärung stattfinden.
- **Im Wein:** zur Schöpfung.

DOSIERUNG

Weiß- und Rosémost: 3-20 g/hL.

Pressmost: 10-30 g/hL.

Weiß- und Roséwein: 1-10 g/hL.

Rotwein: 1-3 g/hL.

Roter Presswein: 2-5 g/hL.

Flotation: 3-10 g/hL.

Die empfohlenen Mengen hängen von der Rebsorte sowie von den Eigenschaften und dem gewünschten Profil des Weins ab. Es wird dringend empfohlen, mit einer breiten Palette an Dosierungen Versuche durchzuführen.

- **Höchstmenge (internationaler Kodex der önologischen Praxis - OIV):** 50 g/hL.

ANWENDUNG

VEGECOLL® vor der Zugabe im 10-fachen seines Gewichts an Wasser (1 kg auf 10L Wasser) rehydrieren.

Starkes Rühren kann zu Schaumbildung führen. Die so zubereitete Lösung in Form einer Emulsion muss noch am selben Tag verwendet werden. Die Lösung nie direkt im Wein anrichten, da sie mit den Weinhaltstoffen sofort ausflocken würde.

Nach der Zugabe des Klärmittels muss der Wein übergepumpt werden, um eine gute Durchmischung des Mittels zu gewährleisten.



LAGERUNG

- Das Produkt ungeöffnet in seiner Originalverpackung an einem trockenen, kühlen und geruchsfreien Ort lagern.
- Die offene Packung muss rasch aufgebraucht werden.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

500-g-Sack, 7,5-kg-Karton.

5-kg-Sack.



LAFFORT

l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

