



# VEGEFLOT®

Klärmittel auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Patatin und Erbse).

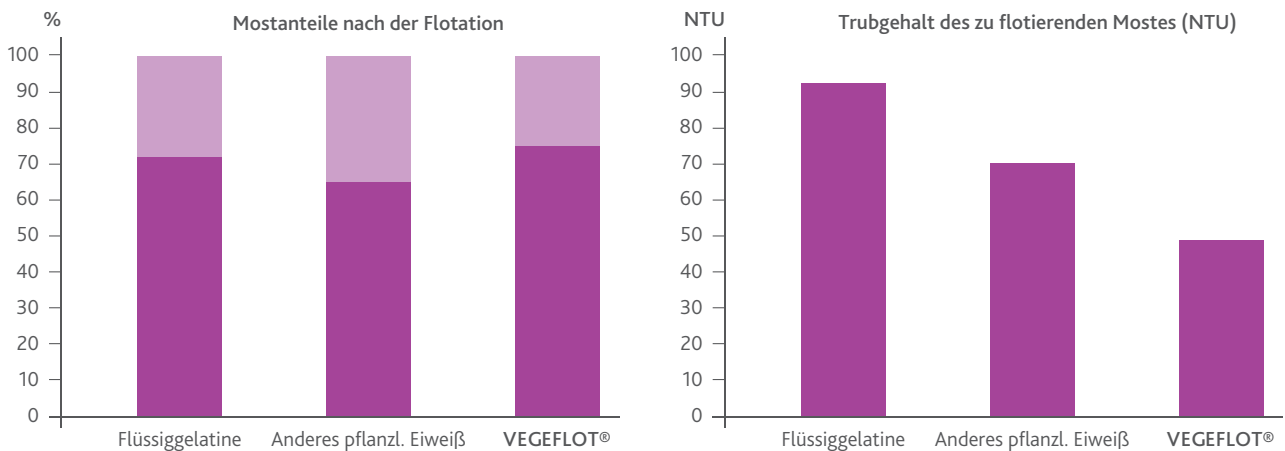
*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Nicht-allergen.*

*Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.*

## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- VEGEFLOT® ist eine nicht-allergene Formulierung, die sowohl für ein sehr schnelles Ausflocken sorgt als auch einen breiten Wirkungsbereich auf die Phenolstoffe hat.
- Diese Eigenschaften ermöglichen ihren Einsatz in jeder Art von Most, sowohl in Weiß- als auch in Rosémost, und insbesondere während der Flotation, da sie die Klarheit erhöht und die Kolloidbelastung reduziert.
- Das Patatin in der Formulierung trägt dazu bei, das Risiko einer Oxidation des Weins frühzeitig zu mindern, da die oxidierten oder oxidierbaren Phenolstoffe im Most verringert werden.

## VERSUCHSERGEBNISSE



### Bessere Mostausbeute und hohes Klärvermögen der flüssigen Phase

*Flotation eines Airén-Mostes (5 Bar Druck, nach einer Depektinisierung mit LAFAZYM® CL zu 4 g/hL, 150 min).*

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Pulver    Farbe ..... grau-beige



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) .....<12	Kupfer (ppm).....< 35
Asche (%) .....< 8	Eisen (ppm).....< 300
Arsen (ppm).....< 3	Quecksilber (ppm).....< 1
Cadmium (ppm).....< 1	Blei (ppm).....< 5
Chrom (ppm) .....< 10	Zink (ppm) .....< 150

## ANWENDUNG

### DOSIERUNG

- Weiß- und Rosémoste: 10 - 40 g/hL.
- Flotation: 10 - 20 g/hL.

Die empfohlenen Mengen hängen von der Rebsorte sowie von den Weineigenschaften und dem gewünschten Weinprofil ab. Versuche vor der eigentlichen Behandlung sind hilfreich, um die richtige und ausreichende Menge zu finden.

- **EU-Verordnung: gesetzliche Höchstmenge: 50 g/hL.**

### EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

### EINSATZ

- Vor der Zugabe **VEGEFLOT®** im Zehnfachen seines eigenen Gewichts an Wasser (1 kg auf 10 Liter Wasser) rehydrieren.
- Leicht rühren, um eine Schaumbildung auf dem Präparat zu vermeiden.

Die so zubereitete Lösung muss noch am selben Tag verwendet werden. Die Lösung nie direkt im Wein zubereiten, das würde zu einem sofortigen Ausflocken mit den Weinhaltstoffen führen.

**Nach der Zugabe des Klärmittels muss der Most für eine homogene Verteilung des Mittels übergepumpt werden.**

### VERPACKUNG

10-kg-Sack.

