



VEGECOLL®

Agent de clarification à base de protéines végétales extraites de pomme de terre.
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe et non allergène.
Conforme au Codex Œnologique.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Développé par nos équipes de R&D, VEGECOLL® (voir référence bibliographique 1-3) est un extrait de protéines végétales issu de la pomme de terre, spécialement sélectionné pour ses qualités de clarification. Sa haute concentration en protéines natives et son potentiel Zêta (voir référence bibliographique 3) en font une des protéines les plus réactive dans les vins.

VEGECOLL® s'utilise :

- Sur moûts : notamment en flottation, avec un temps de tassement très court et l'élimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables.
- Sur vins (blancs, rosés et rouges) : forte capacité de clarification, vitesse de sédimentation rapide, stabilisation de la matière colorante et élimination des tanins astringents des vins rouges.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- En Flottation : temps de tassement très court et formation de bourbes compactes.

	Temps de tassement des bourbes	Tassement des bourbes	Turbidité finale (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	- 30 min	- de 10%	56
Gélatine 10 cL/hL	~ 1h 30 min	+ de 10%	53

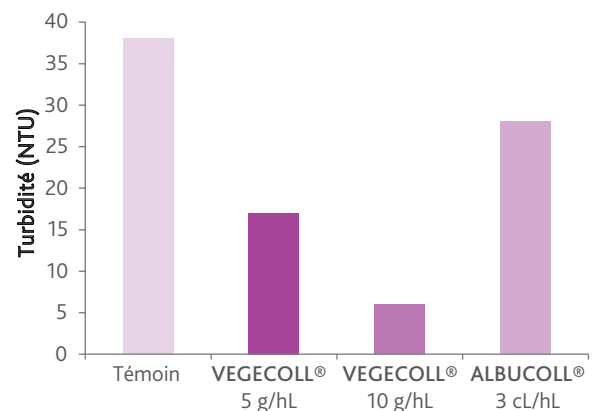
Essai mené sur moût de Colombar (2012) sur un volume de 1000 hL.

- Forte réactivité vis-à-vis des tanins astringents.

	SPI (g TC/L)
TÉMOIN	3,12 ± 0,09
ALBUCOLL® 3 cL/hL	2,84 ± 0,01
GECOLL SUPRA® 5 cL/hL	2,80 ± 0,14
VEGECOLL® 5 g/hL	2,42 ± 0,08

Essai mené sur un vin de Merlot (2011). L'indice SPI (voir référence bibliographique 4) permet d'estimer l'astringence d'un vin, exprimé de 0 à 5 grammes de tanins condensés par litre. L'indice mesure la réduction des protéines salivaires par électrophorèse après réaction avec les tanins du vin.

- Forte capacité de clarification.



Résultats après 8 jours de collage sur un vin rouge de Bordeaux.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige grise

ANALYSES CHIMIQUES

pH 6 à 8

Humidité <12 %

Dosage de l'azote total >10 %

Cendres < 8 %

Dioxyde de Soufre < 50 mg/kg

Arsenic < 3 ppm

Cadmium < 1 ppm

Chrome < 10 ppm

Cuivre < 35 ppm

Fer < 150 ppm

Mercuré < 1 ppm

Plomb < 5 ppm

Zinc < 50 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **Sur moût** : Le traitement est à mettre en œuvre avant ou pendant la fermentation.
- **Sur vin** : lors du collage.

DOSE D'EMPLOI

- Dosage usuel : 5-10 g/hL.
 - Traitement curatif de l'oxydation : 20-50 g/hL.
- Dose maximale (Code international des pratiques œnologiques-OIV) : <50 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Réhydrater VEGECOLL® dans dix fois son poids d'eau (1 Kg pour 10 L d'eau) avant incorporation.

Une agitation forte peut provoquer une formation de mousse. La solution sous forme d'émulsion ainsi préparée doit être utilisée dans la journée. Ne jamais préparer la solution directement dans le vin, cela provoquerait une floculation directe avec les composés du vin.

Après addition de l'agent de clarification, il est nécessaire de réaliser un remontage pour une bonne homogénéisation du produit.

CONSERVATION

- Stocker le produit dans un endroit sec frais et à l'abri d'odeurs étrangères, emballage fermé, scellé d'origine.
- Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.
- DLUO : 2 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.

Sachet de 5 kg.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1- Gambuti A., Rinaldi A. et Moio L., 2011. Patatin, a protein extracted from potato used as alternative to animal proteins in wine fining. Proceeding of the 34th World Congress of vine and Wine, Porto, ISBN 989-2449.

2- Gambuti A., Rinaldi A. et Moio L., 2012. Use of Patatin, a protein extracted from potato, as alternative to animal proteins in fining of red wine. European Food Research and Technology, DOI 10.1007/s00217-012-1791-y

3- Moine V., Iturmendi N., Rinaldi A., Gambuti A. et Moio L., 2012. Enological potentiality used of patatin a protein extracted from potato, as non-allergenic fining agent for musts and wines. MACROWINE, Bordeaux 2012.

4- Rinaldi A., Gambuti A. Moine-Ledoux V. et Moio L., 2010. Evaluation of the astringency of commercial tannis by means of the SDS-PAGE-based method. Food Chemistry, 122, 951-956.



LAFFORT
l'œnologie par nature



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

