

VEGECOLL®

Posebni preparat za prečišćavanje vina na bazi biljnog proteina ekstrahovanog iz krompira

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

Stvoren u Laffortom razvojnom sektoru, VEGECOLL je protein izdvojen iz krompira bogat patatinom, koji je odabran zbog svojih pročišćavajućih sposobnosti. Visoka koncentracija prirodnih biljnih proteina sa vrlo visokim Zeta (elektrokinetičkim) potencijalom u VEGECOLLu čini ga jednim od najreaktivnijih proteina u širi i vinu.

VEGECOLL se koristi:

- **U širi:** naročito tokom flotacije – skraćuje vreme flotacije i uklanja fenolne sastojke (kako oksidisane tako i one koji su skloni oksidaciji)
- **U belim, roze i crvenim vinima:** zbog visokog stepena prečišćavanja i taloženja, stabilizacije bojenih materija i eliminacije tanina odgovornih za trpkost
- **IN-LINE prečišćavanje vina:** zahvaljujući izuzetnoj reaktivnosti i niskog stepena blokiranja i zapušavanja pora na filterima (clogging), VEGECOLL je jedini prizvod na bazi proteina koji se može koristiti u cross-flow filtraciji i preporučen je od Bucher-Vaslina za in-line korišćenje za roze i crvena vina. Na ovaj način se omogućava da se u jednom procesu filtracije vino prečisti, stabilizuje i poboljša filtrabilnost tretiranog vina.



EKSPERIMENTALNI REZULTATI

- u flotaciji – kraće vreme flotacije i formiranje kompaktnijeg taloga

	Lees settling duration	Lees settling	Final turbidity (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	≈ 30 min	< 10%	56
Gelatin 100 mL/hL	≈ 1h 30 min	> 10%	53

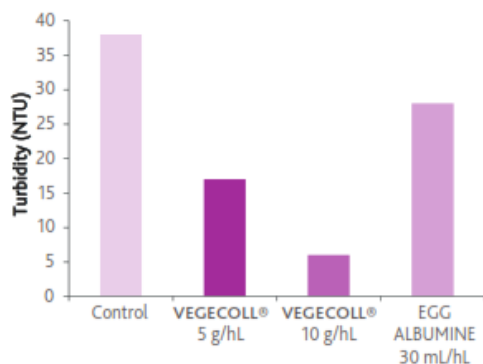
Trial in a Colombard must (2012), volume of 1000 hL

- Reaktivnost prema trpkim taninima

	SPI (g CT/L)
CONTROL	3.12 ± 0.09
EGG ALBUMINE 30 mL/hL	2.84 ± 0.01
GELATINE 50 mL/hL	2.80 ± 0.14
VEGECOLL® 5 g/hL	2.42 ± 0.08

Trial on a Merlot red wine (2011). SPI index allows to estimate wine astringency. It is expressed from 0 to 5 grams of condensed tannins per litre. SPI index measures the reduction of saliva proteins by electrophoresis after a binding reaction with wine tannins.

- Efikasno prečišćavanje



*Red Bordeaux wine fining trial - Turbidity after 8 days.
Trial in 2013 on a 2011 Merlot.*

ENOLOŠKA PRIMENA:

U širi – pre i tokom vrenja

U vinu – tokom prečišćavanja

DOZIRANJE – zavisi od sorte, osobina vina i željenog profila. Max doza 50 g/hl

Bela i roze šira – 3-20 g/hl

Presovane šire – 10-30 g/hl

Bela i roze vina – 1- 10 g/hl

Crvena vina - 1- 3 g/hl

Crvene preševine – 2-5 g/hl

Flotacija – 3-10 g/hl

NAČIN UPOTREBE:

Rehidrirati VEGECOLL u 10 puta većoj količini vode (NE VINA) pre upotrebe. Snažno mešanje može dovesti do pojave pene. Iskoristiti istog dana. Nakon unošenja u vino dobro promešati.



ČUVANJE: na prohladnom, suvom mestu bez stranih mirisa. Nakon otvaranja dobro zatvoriti i što pre upotrebiti