

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Stand 09/2014

VEGECOLL®

- Pulverförmiges Schönungsmittel aus Kartoffelprotein für
Flotation und Gerbstoffkorrekturen bei der Weinbereitung -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1251/2013 gehört Kartoffelprotein zu den önologischen Stoffen, die für die Klärung von Traubenmost, Jungwein und Wein zugelassen sind. **VEGECOLL** ist ein aus Kartoffeln isoliertes und damit pflanzliches Eiweiß, das aus technologischer Sicht den herkömmlichen Schönungseiweißen tierischer Herkunft vergleichbar oder überlegen ist. Im Gegensatz zu diesen erlaubt **VEGECOLL**, den nur damit behandelten Wein als für Vegetarier und Veganer geeignet zu deklarieren. Zudem zählt Kartoffelprotein im Unterschied zu Eiweißen aus Hühnereiklar, Milch und Weizen bisher nicht zu den potenziellen Lebensmittelallergenen.

Wirkung:

Charakteristisch für **VEGECOLL** ist seine Reaktionsfreudigkeit mit trauben- bzw. mosteigenen Gerbstoffen, aber auch zugegebenen Tanninen. Es eignet sich deshalb sehr gut für die Flotation von Mosten sowie die Milderung der Adstringenz in Rotweinen. Vergleichende Untersuchungen der Eignung verschiedener Ei-

weiße zur Flotation ergaben, dass **VEGECOLL** bei geringerer Dosierung bereits nach kürzerer Zeit kompaktere Trubkuchen bildet. Darüber hinaus bindet und entfernt das Kartoffelprotein phenolische Verbindungen, die sich ansonsten durch spätere Oxidation und Reaktion mit Thiolelen qualitätsmindernd auf Farbe und Aroma des Weines auswirken können.

Dosierung und Anwendung:

Flotation:
3-10 g/hL, abhängig vom Gerbstoffgehalt

Gerbstoffkorrektur im Wein:
2-max. 10 g/hL

Höchstmenge laut OIV-Codex:
50 g/hL

VEGECOLL muss direkt vor der Anwendung in der 10fachen Menge Wassers (nicht Most oder Wein!) angerührt bzw. emulgiert werden. Diese Emulsion wird dem Most kontinuierlich zudosiert (Flotation) oder in den zu behandelnden Wein eingerührt (Gerbstoffkorrektur).

Hinweis:

Wegen ihrer schlechten Haltbarkeit sollte die wässrige Emulsion von **VEGECOLL** immer frisch zubereitet und noch am selben Tag aufgebraucht werden.

Gebindegrößen:

500 g-Beutel (Nr. 5180)
5 kg-Beutel (Nr. 5181)

Lagerung:

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.