



VEGA-GEL

Proteínas vegetales para la clarificación de mostos, vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

En los últimos años se ha incrementado la demanda de proteínas vegetales para combinar con coloides electronegativos tales como sílice y bentonitas para la clarificación de mostos y vino.

La investigación que AEB ha llevado a cabo, se centra en proteínas extraídas de la patata y del guisante, particularmente reactivas con las sustancias polifenólicas.

La acción sinérgica de estos dos componentes hace que el producto sea ideal para la clarificación de mosto y vinos difíciles, sobre todo en combinación con clarificantes inorgánicos; las clarificaciones resultan rápidas, con contenidos de lías compactas y adheridas al fondo de los depósitos.

En las clarificaciones estáticas de mostos de uva, se observa que **Vega-Gel** permite no solo obtener mejores resultados tecnológicos, sino también grados de limpidez mejores. El grado de limpidez es superior al obtenido con proteínas vegetales tradicionales, el depósito es más compacto y la clarificación se realiza en tiempos sensiblemente inferiores.

Uso en flotación: por su reactividad **Vega-Gel** se puede utilizar con éxito en flotación, solo o combinado con bentonita o carbón decolorante. **Vega-Gel** posee una escasa reactividad frente a las sustancias colorantes y puede ser utilizado en vinos tintos y rosados sin que afecte al color.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetales (proteína de guisante y de patata), suspensivante inerte.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver **Vega-Gel** en una cantidad de agua 1:15 y adicionar en línea.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 20 kg.

