



VE-GEL

Proteine vegetali per chiarifica di mosti e vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Negli ultimi anni è aumentata la richiesta di prodotti alternativi alle proteine di origine animale per la chiarificazione di mosti e vini. Dopo due anni di ricerca il gruppo AEB ha creato **Ve-Gel**, composto a base di proteine vegetali e da lievito.

L'azione sinergica di questi due composti rende il prodotto ideale per le chiarifiche di mosti e vini difficili da illimpidire, soprattutto in abbinamento a chiarificanti inorganici (Spindasol, Bentogran).

La grande reattività di questo complesso proteico con la bentonite e sol di silice permette di ottenere chiarifiche rapide con depositi compatti.

Nelle decantazioni statiche dei mosti d'uva, si è osservato che **Ve-Gel** permette non solo di ottenere migliori risultati tecnologici, ma anche parametri più favorevoli.

Il grado di illimpidimento è superiore a quello che si ottiene con proteine vegetali comuni, il deposito è più compatto e la chiarifica avviene in tempi sensibilmente inferiori.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteine vegetali (proteine di pisello), lieviti inattivati.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 50 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere **Ve-Gel** in un quantitativo di acqua 1:15 ed aggiungere in linea.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 20 netti.

