



VEGA-GEL

Proteine vegetali per chiarifica di mosti e vini



→ DESCRIZIONE TECNICA

Negli ultimi anni è aumentata la richiesta di proteine vegetali da abbinare a colloidali elettronegativi come silice e bentonite per la chiarificazione di mosti e vini.

Le ricerche che il AEB ha portato avanti, si sono concentrate su proteine estratte dalla patata e dal pisello, particolarmente reattive con le sostanze polifenoliche.

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, le chiarifiche risultano rapide, con contenuti di feccia compatti e aderenti al fondo dei serbatoi.

Nelle decantazioni statiche dei mosti d'uva, si è osservato che **Vega-Gel** permette non solo di ottenere migliori risultati tecnologici, ma anche migliori gradi di limpidezza.

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.

Per la sua reattività **Vega-Gel** può essere utilizzato con successo in flottazione, da solo o in abbinamento con bentonite o carbone decolorante.

Ha una scarsa reattività nei confronti delle sostanze coloranti e può essere utilizzato su vini rossi e rosati senza avere perdite del colore stabile.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteine vegetali (proteina di pisello e di patata), sospensivante inerte.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere **Vega-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.

