



VE-GEL Liquid

Chiarificante liquido a base di proteine vegetali ideale per la flottazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

Ve-Gel Liquid è una nuova colla proteica liquida a base di particolari proteine vegetali selezionate dal centro di ricerca AEB.

Il grado di idrolisi e il peso molecolare influenzano la struttura terziaria che conferisce alla proteina di pisello il suo carattere idrofobo e che permette di associare i polifenoli più condensati; i complessi che ne derivano adsorbono i piccoli tannini amari e astringenti. Segue una reazione a catena che consente l'eliminazione molto specifica dei tannini indesiderati all'origine dell'amaro e della durezza dei vini.

Le specifiche proprietà chimico-fisiche di **Ve-Gel Liquid** permettono di agire in modo mirato sui polifenoli più astringenti, inoltre la sua capacità di adsorbire i chinoni ossidati e di formare rapidamente flocculi conferisce al prodotto la capacità di essere un ottimo coadiuvante per la flottazione.

Ve-Gel Liquid è l'ideale per le chiarifiche in cui si rende necessario l'utilizzo di prodotti alternativi alle proteine di origine animale.

Inoltre, la speciale formulazione liquida pronta all'uso di **Ve-Gel Liquid** rende più veloci e agevoli le operazioni di cantina senza perdita di prodotto.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteine vegetali (proteine di pisello) e bentonite attivata, in soluzione stabilizzata con acido citrico e potassio bisolfito (10 g/hL apportano 0,35 mg/L di SO₂).

→ DOSI D'IMPIEGO

30-150 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Agitare bene prima dell'uso, reincorporare con tubo Venturi o con pompe dosatrici, eventualmente diluito 1:2; e omogeneizzare il tank.

Nel caso della flottazione aspirare il prodotto direttamente dalla tanica con la pompa peristaltica installata nell'E-Flot.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 8 netti.

Taniche da kg 20 netti.

Big da kg 750 netti.

