VE-GEL

Proteínas vegetais para clarificar mostos e vinhos

ALLERGEN FREE GMO FREE

DESCRIÇÃO TÉCNICA

Nos últimos anos tem aumentado a procura por produtos alternativos às proteínas de origem animal para a clarificação de mostos e vinhos. Após dois anos de investigação, AEB apresenta **Ve-Gel**, um composto à base de proteínas vegetais e leveduras.
A ação sinérgica destes dois compostos torna o produto ideal para a clarificação de mostos e vinhos difíceis de clarificar, sobretudo quando aplicado em conjunto com clarificantes inorgânicos (Spindasol, Bentogran).
A elevada reatividade deste complexo proteico com a bentonite e o sol de sílica permite obter clarificações rápidas com borras compactas.
Nas decantações estáticas dos mostos de uva, **Ve-Gel** permite obter melhores resultados tecnológicos e também parâmetros mais favoráveis. O grau de clarificação é superior a aquele que se obtém com as proteínas vegetais comuns, as borras são mais compactas e a clarificação é obtida em tempos sensivelmente mais curtos.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetais (proteínas de ervilha), paredes celulares de leveduras, autolisados de leveduras.

DOSES A USAR

10 e 50 g/hL.

MODO DE APLICAR

Dissolver **Ve-Gel** em água, na proporção de 1:15, e adicionar em remontagem.
Uso em flutuação: devido a sua reatividade **Ve-Gel** pode ser utilizado com sucesso em flutuação, isoladamente ou em conjunto com bentonite/sol de sílica.
Ve-Gel possui baixa reatividade sobre as substâncias corantes, podendo por isso ser utilizado em vinhos tintos sem perdas de cor.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes com 1 kg.
Sacas com 20 kg.

Referenza: VE-GEL_TDS_PT_3111120_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.+351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • aeb-group.com