



VEGA-GEL

.....

Proteínas vegetais para clarificar mostos e vinhos

.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Nos últimos anos, a demanda por proteínas vegetais aumentou para ser combinada com coloides eletronegativos, como sílica e bentonite, para a clarificação de mostos e vinhos.

A pesquisa que a AEB realizou concentrou-se em proteínas extraídas de batata e ervilha, particularmente reativas com substâncias polifenólicas.

A ação sinérgica destes dois compostos torna o produto ideal para clarificar mostos e vinhos difíceis de limpar; especialmente em combinação com clarificantes inorgânicos, a clarificação resulta rápida, com conteúdo de borras compacto e aderente ao fundo dos tanques.

Na decantação estática do mosto, observou-se que o **Vega-Gel** permite não só obter melhores resultados tecnológicos, mas também melhores níveis de clarificação.

O grau de clarificação é superior ao obtido com proteínas vegetais comuns, o depósito é mais compacto e a clarificação ocorre em tempos significativamente mais curtos.

Pela sua reatividade, o **Vega-Gel** pode ser usado com sucesso na flutuação, sozinho ou em combinação com bentonite ou carvão decolorante.

Tem uma fraca reatividade em confronto com substâncias corantes e pode ser usado em vinhos tintos e rosés sem perdas por parte da matéria corante estável.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetais (proteína de ervilha e de batata), suspensor inerte.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em água na proporção de 1:15 e adicionar em linha.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes com 1 kg em caixas com 15 kg.

