



VE-GEL Liquid

Clarificante líquido, à base de proteínas vegetais, ideal para a flutuação.



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Ve-Gel Liquid é uma nova cola proteica, líquida, à base de proteínas vegetais específicas, selecionadas pelo centro de investigação da AEB.

O grau de hidrólise e o peso molecular influenciam a estrutura terciária que confere à proteína de ervilha a sua característica hidrofóbica e que permite associar os polifenóis mais condensados; os complexos gerados adsorvem os pequenos taninos amargos e adstringentes. Segue-se uma reação em cadeia que permite a eliminação muito específica dos taninos indesejados, origem do amargo e da dureza dos vinhos.

As propriedades químico-físicas de **Ve-Gel Liquid** permitem agir de forma direcionada sobre os polifenóis mais adstringentes. Além disso, a sua capacidade de adsorver as quinonas oxidadas e rapidamente formar flóculos confere ao produto a capacidade de ser um excelente coadjuvante para a flutuação.

Ve-Gel Liquid é ideal para as clarificações onde se torna necessária a utilização de produtos alternativos às proteínas de origem animal.

Além disso, a formulação especial de **Ve-Gel Liquid**, líquida e pronta-a-usar, torna as operações da adega mais rápidas, fáceis e sem perda de produto.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetais (proteínas de ervilha) e bentonite ativada, em solução estabilizada com ácido cítrico e bissulfito de potássio (10 g/hL incorporam 0,35 mg/L de SO₂).

→ DOSES A APLICAR

Entre 30 e 150 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Agitar bem antes de usar, incorporar com tubo Venturi e homogeneizar a massa no tanque. No caso da flutuação, aspirar o produto diretamente da embalagem com a bomba peristáltica instalada no E-Flot.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Bidão com 8 kg.
Bidão com 20 kg.
BIG com 750 kg

