



VG-Pur

Clarificante à base de proteínas vegetais ideal para flutuação



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O centro de investigação da AEB selecionou proteínas de ervilha singulares, cujas propriedades físico-químicas permitem uma ação específica nos polifenóis mais adstringentes. A sua nova formulação torna-o particularmente adequado para a flutuação, garantindo grandes flóculos capazes de concluir satisfatoriamente o processo. A sua capacidade de adsorver quinonas oxidadas e formar flóculos de alta densidade permite que o produto seja um excelente coadjuvante para a flutuação.

A estrutura helicoidal (*figura 1*) confere à proteína da ervilha o seu caráter hidrófobo e permite, a princípio, associar os polifenóis mais condensados. Estes complexos formados são hidrofílicos e adsorvem os pequenos taninos amargos e adstringentes. Segue-se uma reação em cadeia que permitirá a eliminação muito específica de taninos indesejados que estão na origem do amargor e dureza dos vinhos. A formulação microgranular do **VG-Pur** permite uma fácil utilização por parte do técnico. A sua rápida dissolução em água permite um manuseamento simples e eficaz do **VG-Pur**.

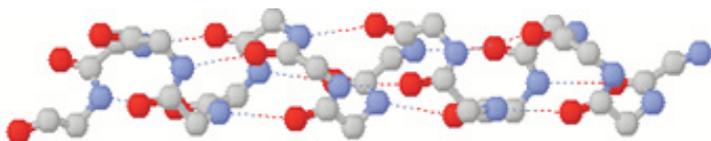


Figura 1: estrutura helicoidal da proteína de ervilha.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetais (proteínas de ervilha).

→ DOSES A USAR

10 a 50 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em 10 partes de água fria; adicionar ao mosto com um tubo de Venturi ou na bomba doseadora do flutuador e homogeneizar no depósito.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

VG-Pur, além dos mostos e vinhos, pode ser utilizado para a clarificação de líquidos alimentares.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Pacotes de 1 kg em cartões com 15 kg.

Sacos com 20 kg.

