



# VG-Pur

Clarificante à base de proteínas vegetais, ideal para a flutuação

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O centro de investigação da AEB selecionou determinadas proteínas da ervilha, cujas propriedades físico-químicas permitem atuar de modo específico sobre polifenóis mais adstringentes. A nova formulação resulta particularmente indicada para a flutuação, assegurando a formação de flóculos de grandes dimensões, capaz de completar o processo de forma satisfatória. A sua capacidade de adsorver as quinonas oxidadas e de formar flóculos de elevada densidade permite que o produto seja um excelente coadjuvante para a flutuação. A estrutura helicoidal (figura 1) dá à proteína de ervilha o seu caráter hidrofóbico e permite, num primeiro momento, reunir os polifenóis mais condensados. Os complexos assim agrupados formam então a sua parte hidrófila e adsorvem os pequenos taninos, amargos e adstringentes. Segue-se uma reação em cadeia que permitirá a eliminação muito específica dos taninos indesejados que originam o amargo e a dureza dos vinhos. A formulação microgranulada de **VG-Pur** facilita os trabalhos dos usuários e a sua rápida dissolução em água torna a sua manipulação simples e eficaz.

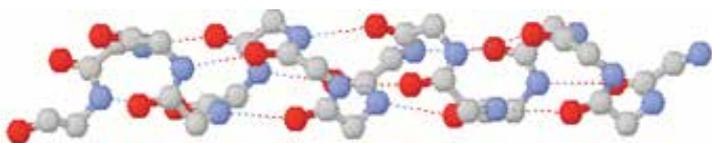


Figura 1: estrutura helicoidal da proteína de ervilha.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetais (proteínas de ervilha).

## → DOSES DE USO

10-50 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver a quantidade necessária em água fria na proporção de 1:10, incorporar com tubo Venturi e homogeneizar a massa no tanque.

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**VG-Pur** pode ser utilizado para a clarificação de líquidos alimentares.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

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

Sacos de 1 kg.

Sacos com 20 kg.

