VEGA-Gel

Protéines végétales pour la clarification des moûts et des vins.

DESCRIPTION TECHNIQUE

Ces dernières années, la demande de formulation combinée de protéines végétales et de colloïdes électronégatifs tels que la silice et la bentonite pour la clarification des moûts et des vins a augmenté. Les recherches menées par l'AEB se sont concentrées sur les protéines extraites de la pomme de terre et du pois, qui sont particulièrement réactives aux substances polyphénoliques.

L'action synergique de ces deux composés rend le produit idéal pour la clarification des moûts et des vins difficiles à clarifier ; en combinaison avec des clarifiants minéraux, les opérations de clarification sont plus rapides et efficaces tant en termes de limpidité que de tassement des dépôts. Les résultats sont plus concluants que ceux obtenus avec des protéines végétales classiques.

Lors de décantations statiques de moût de raisin, il a été observé que **VEGA-Gel** permet non seulement d'obtenir de meilleurs résultats technologiques, mais aussi de meilleurs degrés de limpidité.
En raison de sa réactivité, **VEGA-Gel** peut être utilisé avec succès en flottation, seul ou en combinaison avec de la bentonite ou du charbon décolorant.

Il a une faible réactivité vis-à-vis des substances colorantes et peut être utilisé sur les vins rouges et rosés sans interférer sur la stabilité colorante.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Protéines végétales (protéine de pois et de patate)
- Substrat inerte.

DOSES D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre **VEGA-Gel** dans un volume d'eau de 1 :15 et ajouter en ligne.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

- Sac de 20 Kg.

Référence : VEGA-GEL_TDS_FR_2041121_OENO_AEB_France

AEB France - 10 rue du stade - 68240 KAYSERSBERG - VIGNOBLE - France - Tél. : +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com - www.aeb-group.com