



VE-GEL Liquid

Clarifiant liquide à base de protéines végétales idéale pour la flottation.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Ve-Gel Liquid est une nouvelle colle protéique liquide à base de protéines végétales, spécialement sélectionnées par le centre de recherche d'AEB.

Le degré d'hydrolyse et le poids moléculaire influencent la structure tertiaire, qui confère à la protéine de pois son caractère hydrophobe et permet d'y associer les polyphénols les plus condensés.

Les complexes qui en résultent adsorbent les petits tannins amers et astringents.

Il s'ensuit une réaction en chaîne qui permet d'éliminer très spécifiquement les tanins indésirables à l'origine de l'amertume et de la dureté des vins.

Les propriétés physico-chimiques spécifiques de **Ve-Gel Liquid** permettent d'agir de manière ciblée sur les polyphénols les plus astringents.

De plus, sa capacité à adsorber les quinones oxydées et à former rapidement des fonds de colle s'avère être un excellent adjuvant pour la flottation.

Utilisé pour la clarification, **Ve-Gel Liquid** est une bonne alternative à l'utilisation des protéines d'origine animale.

En outre, sa formulation liquide prête à l'emploi facilite les opérations en cave, sans perte éventuelle de produit.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Protéines végétales (protéines de pois)
- Bentonite activée, en solution stabilisée à l'acide citrique et au bisulfite de potassium (10 g/hL apportent 0,35 mg/L de SO_2)

→ DOSES D'EMPLOI

30-150 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Bien agiter avant l'utilisation, réincorporer à l'aide d'un tube Venturi ou de pompes doseuses, éventuellement dilué dans un ration de 1:2 si nécessaire, puis homogénéiser la cuve.

Dans le cas de la flottation, aspirez le produit directement de la cuve avec la pompe péristaltique prévue dans l'E-Flot.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

- Bidon de 8 kg
- Bidon de 20 kg
- Cuve de 750 kg

