



VG-Pur

Protéine de pois pour la clarification des jus.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Le centre de recherche d'**AEB** a sélectionné des protéines de pois spécifiques qui de par leurs propriétés physico-chimiques réagissent avec les polyphénols les plus astringents. La nouvelle formulation **VG-Pur** particulièrement adaptée à la flottation, garantit des floccs de grande taille parfaitement adaptés à cette méthode.

Sa capacité à adsorber les quinones oxydées et à former des floccs de haute densité permet à **VG-Pur** d'être un excellent adjuvant de flottation.

La structure hélicoïdale (figure 1) confère à la protéine de pois son caractère hydrophobe et lui permet de se lier principalement aux polyphénols les plus condensés. Les complexes qui en résultent forment des parties hydrophiles et adsorbent les petits tanins amers et astringents. Une réaction en chaîne s'ensuit, permettant l'élimination de tanins très spécifiques qui sont responsables de l'amertume et l'astringence des mouts et des cidres. La formulation micro-granulée de **VG-Pur** rend sa dissolution rapide dans l'eau et permet une manipulation simple et efficace par l'opérateur.

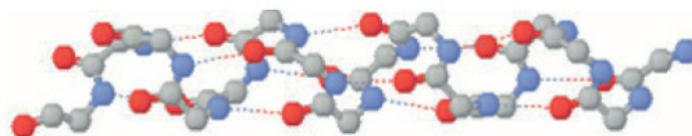


Figure 1 : structure hélicoïdale de la protéine de pois

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Protéine de pois.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

10 à 50g/hL.

Dose maximale réglementaire : protéines végétales à 50 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Solubiliser dans 10 fois son poids d'eau tiède et ajouter de manière homogène au moût à traiter.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Sac de 10 kg.

