



# VE-GEL

Pflanzliche Proteine zur Klärung von Mosten und Weinen



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

In den letzten Jahren hat die Nachfrage nach alternativen Produkten zu tierischen Proteinen für die Klärung von Mosten und Weinen zugenommen. Um diesem Bedarf gerecht zu werden, hat AEB **Ve-Gel** entwickelt, ein Produkt auf Basis von Pflanzen- und Hefeproteinen.

Die synergetische Wirkung dieser beiden Verbindungen macht das Produkt ideal für die Klärung von schwer zu klärenden Mosten und Weinen, vor allem in Kombination mit anorganischen Klärmitteln (Spindasol, Bentogran).

Die hohe Reaktivität dieses Proteinkomplexes gegenüber Bentonit und Kieselsol ermöglicht eine schnelle Klärung mit kompaktem Bodensatz.

Beim statischen Absetzen von Traubenmosten ermöglicht **Ve-Gel** nicht nur ein besseres technologisches Ergebnis, sondern auch günstigere Parameter. Der Klarheitsgrad ist höher als bei herkömmlichen pflanzlichen Proteinen, der Bodensatz ist kompakter und die Klärung erfolgt in deutlich kürzerer Zeit. Dank seiner Reaktivität kann **Vega-Gel** erfolgreich bei der Flotation eingesetzt werden, allein oder in Kombination mit Bentonit. **Vega-Gel** hat eine geringe Reaktivität gegenüber Farbstoffen und kann bei Rotweinen ohne Farbverlust verwendet werden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Pflanzliche Proteine (Erbsenproteine), inaktivierte Hefe.

## → DOSIERUNG

Von 10 bis 50 g/hL.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

**Ve-Gel** im Verhältnis 1:15 in Wasser auflösen und zugeben.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Packungen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 15 kg.  
Beutel mit 20 kg Nettogewicht.

