VE-Gel

Proteine vegetali per chiarifica di succhi e sidri

DESCRIZIONE TECNICA

Negli ultimi anni è aumentata la richiesta di prodotti alternativi alle proteine di origine animale per la chiarificazione di succhi e sidri. Dopo due anni di ricerca il gruppo AEB ha creato **Ve-Gel**, composto a base di proteine vegetali e da lievito.

L'azione sinergica di questi due composti rende il prodotto ideale per le chiarifiche di succhi e sidri difficili da illimpidire, soprattutto in abbinamento a chiarificanti inorganici (Spindasol, Bentogran).

La grande reattività di questo complesso proteico con la bentonite e sol di silice permette di ottenere chiarifiche rapide con depositi compatti.
Nelle decantazioni statiche dei mosti, si è osservato che **Ve-Gel** permette non solo di ottenere migliori risultati tecnologici, ma anche parametri più favorevoli.
Il grado di illimpidimento è superiore a quello che si ottiene con proteine vegetali comuni, il deposito è più compatto e la chiarifica avviene in tempi sensibilmente inferiori.
Uso in flottazione: per la sua reattività **Ve-Gel** può essere utilizzato con successo in flottazione, da solo o in abbinamento con bentonite.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteine vegetali (proteine di pisello), lieviti inattivati.

DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 50 g/hL.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **Ve-Gel** in un quantitativo di acqua 1:15 ed aggiungere in linea.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 in scatole da kg 15.
Sacchi da kg 20 netti.

Referenza: VE-Gel_TDS_IT_3111120_JUICES_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italy) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com