



# VG-Pur

.....  
 Klärungsmittel basierend auf Pflanzenproteinen ideal zur Flotation  
 .....

## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die AEB Forschungsabteilung hat spezielle Erbsenproteine selektiert, welche aufgrund ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften eine spezifische Reaktion mit den am meisten adstringenten Polyphenolen eingehen. Die neue Formulierung ist besonders für Flotation geeignet und garantiert große Flocken die eine erfolgreiche Durchführung des Prozesses sicherstellen.

Seine Eigenschaft oxidierte Quinone zu adsorbieren und sehr dichte Flocken zu bilden, macht aus dem Produkt ein ausgezeichnetes Flotationshilfsmittel.

Die Helixstruktur (Abb. 1) gibt dem Erbsenprotein seine hydrophobe Eigenschaft und ermöglicht die bevorzugte Bindung an stärker kondensierte Polyphenole. Die sich daraus ergebenden Komplexe bilden hydrophile Teilchen und adsorbieren die kleinen bitteren und adstringierenden Tannine.

Die folgende Kettenreaktion erlaubt die Eliminierung der äußerst unerwünschten Tannine die für die Bitterkeit und Härte im Weine verantwortlich sind. Die Mikrogranulat-Formulierung von **VG-Pur** erlaubt eine einfache Anwendung. Es löst sich schnell in Wasser und ermöglicht eine einfache und effektive Anwendung von **VG-Pur** durch den Kellertechniker.

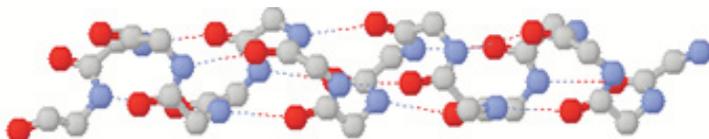


Abb1: Helixstruktur des Erbsenproteins.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Pflanzliche Proteine (Erbsenproteine).

## → DOSIERUNG

10-50 g/hL.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

In der 10-fachen Menge Kaltwasser auflösen und über ein Venturi-Düse in den Tank geben und gut mischen.





## VG-Pur

### → ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

**VG-Pur** darf zur Klärung von flüssigen Lebensmitteln verwendet werden.

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Licht und Hitze schützen.

1 kg Beutel in Kartons zu 15 kg.  
20 kg Säcken.

