



VE-GEL Liquid

Clarificante líquido a base de proteínas vegetales, ideales para flotación



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Ve-Gel Liquid es una nueva proteína líquida a base de proteínas vegetales particulares seleccionadas por el centro de investigación AEB.

El grado de hidrólisis y el peso molecular influyen en la estructura terciaria que otorga a la proteína del guisante su carácter hidrófobo y que permite asociar los polifenoles más condensados. Los complejos resultantes absorben los pequeños taninos amargos y astringentes. Consecutivamente una reacción en cadena permite la eliminación específica de los taninos no deseados que dan origen al amargor y la dureza de los vinos.

Las especiales propiedades físico-químicas de **Ve-Gel Liquid** permiten actuar de manera selectiva en los polifenoles más astringentes, además, su capacidad para adsorber quinonas oxidadas y de formar rápidamente flóculos le confiere al producto la capacidad de ser un excelente coadyuvante de flotación. Ve-Gel Liquid es ideal para clarificaciones en las que es necesario utilizar productos alternativos a las proteínas de origen animal.

Además, la especial formulación líquida lista para su uso de **Ve-Gel Liquid** hace más fáciles y rápidas las operaciones de bodega sin pérdida de producto.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetales (proteína de guisante) y bentonita activada, en solución estabilizada con ácido cítrico y bisulfito de potasio (10 g/hL aportan 0,35 mg/L de SO₂).

→ DOSIS DE EMPLEO

30 - 150 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Agitar bien antes de su uso, reincorporar con tubo Venturi o con bombas dosificadoras, eventualmente diluido 1:2 y homogenizar en depósito. En el caso de flotación aspirar el producto directamente de la bombona con la bomba peristáltica instalada en el E-Flot.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Bombona de 8 kg netos.

Bombona de 20 kg netos.

Contenedor de 750 kg.

