



VE-Gel

Proteínas vegetales para la clarificación de mostos y vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

En los últimos años ha aumentado la solicitud de productos alternativos a las proteínas de origen animal para la clarificación de mostos y vinos. Después de dos años de investigación AEB ha creado **Ve-Gel**, compuesto a base de proteínas vegetales y de paredes celulares de lavaduras.

La acción sinérgica de estos dos compuestos hace que este producto sea ideal para la clarificación de mostos y vinos de difícil limpidez, sobretodo en combinación con clarificantes inorgánicos (Spindasol, Bentogran). La gran reactividad de este complejo proteico con la bentonita y sol de sílice permite obtener clarificaciones rápidas con depósitos compactos.

En las clarificaciones estáticas de los mostos de uva, se ha observado que **Ve-Gel** permite no solo obtener mejores resultados tecnológicos, sino también parámetros más favorables. El grado de limpidez es superior al que se obtiene con las proteínas vegetales comunes, el depósito es más compacto y la clarificación se realiza en tiempos inferiores.

Por su reactividad **Ve-Gel** puede ser utilizado en flotación, solo o en combinación con bentonita. **Ve-Gel** tiene una escasa reactividad frente a las sustancias colorantes, puede ser utilizado en vinos tintos sin producir pérdida de color.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetales (proteína de guisante), levaduras inactivadas.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-50 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver **Ve-Gel** en una cantidad de agua 1:15 y adicionar en línea.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquete de 1 kg en cajas de 15 kg.

Sacos de 20 kg.

