



VG-Pur

Clarificante a base de proteínas vegetales ideal para la flotación

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El centro de investigación de AEB ha seleccionado específicas proteínas de guisante, cuyas propiedades físico-químicas permiten actuar de forma concreta sobre los polifenoles más astringentes.

La nueva formulación es particularmente adecuada para la flotación, garantizando flóculos de grandes dimensiones capaces de llevar a cabo el proceso satisfactoriamente.

Su capacidad de adsorber las quinonas y formar flóculos de alta densidad permite que el producto sea un excelente coadyuvante para la flotación.

La estructura helicoidal (figura 1) confiere a la proteína de guisante su carácter hidrófobo y permite al inicio asociar los polifenoles más condensados. Los complejos así formados forman la parte hidrófila y adsorben los pequeños taninos, amargos y astringentes. Se mantendrá una reacción en cadena que permitirá la eliminación específica de los taninos no deseados que dan origen al amargor y la dureza de los vinos. La formulación microgranulada de **VG-Pur** permite un uso fácil por parte del técnico. Su rápida disolución en agua permite una simple y efectiva manipulación.

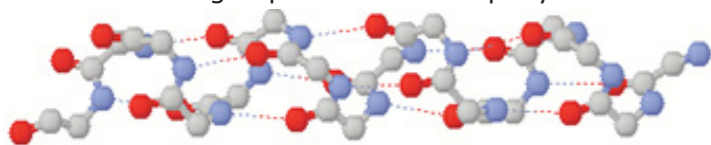


Figura 1: estructura helicoidal de la proteína de guisante.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetales (proteína de guisante).

→ DOSIS DE EMPLEO

10-50 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir en 10 veces su volumen de agua fría, reincorporar con tubo Venturi y homogenizar en depósito.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

VG-Pur puede ser utilizado para la clarificación de líquidos alimentarios.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 20 kg netos.

