



VG-Pur

.....

Chiarificante a base di proteine vegetali ideale per la flottazione

.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Il centro di ricerca di AEB ha selezionato delle particolari proteine di pisello, le cui proprietà fisico-chimiche consentono di agire in modo specifico sui polifenoli più astringenti.

La nuova formulazione la rende particolarmente adatta alla flottazione garantendo flocculi di elevate dimensioni in grado di portare a termine il processo in maniera soddisfacente.

La sua capacità di adsorbire i chinoni ossidati e di formare flocculi di elevata densità permette al prodotto di essere un ottimo coadiuvante per la flottazione.

La struttura elicoidale (*figura 2*) conferisce alla proteina di pisello il suo carattere idrofobo e consente in un primo momento di associare i polifenoli più condensati. I complessi così formati formano quindi la loro parte idrofila e adsorbono i piccoli tannini amari e astringenti. Seguirà una reazione a catena che consentirà l'eliminazione molto specifica dei tannini indesiderati all'origine dell'amaro e della durezza dei vini. La formulazione microgranulare di **VG-Pur** consente un facile utilizzo da parte del tecnico. La sua rapida dissoluzione in acqua consente la semplice ed efficace manipolazione di **VG-Pur**.

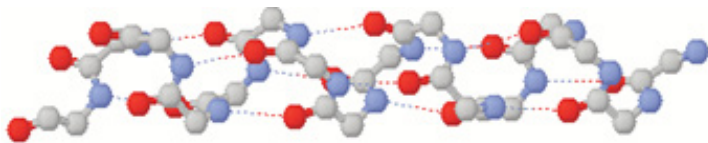


Figura 2: struttura elicoidale della proteina di pisello.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Proteine vegetali (proteine di pisello).

→ DOSI D'IMPIEGO

10-50 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Diluire in 10 volte il suo volume di acqua fredda, reincorporare con tubo Venturi e omogeneizzare il tank.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

VG-Pur può essere utilizzato per la chiarifica di liquidi alimentari.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

Sacchi da kg 20 netti.

