



VEGA-GEL

.....

Proteínas vegetalis para clarificar mostos, vinhos

.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Nos últimos anos verificou-se um aumento na complementar os coloides procura de proteínas vegetais para eletronegativos como sílica e bentonite para clarificar mostos e vinhos. Os estudos que AEB desenvolveu concentraram-se nas proteínas extraídas da batata e da ervilha, identificadas como particularmente reativas com as substâncias polifenólicas.

A ação sinérgica entre estes dois compostos tornam o produto **Vega-Gel** ideal para clarificar mostos e vinhos difíceis de limpar, sobretudo em conjunto com clarificantes inorgânicos: as clarificações resultam rápidas, com borras compactadas e aderentes ao fundo dos depósitos.

Nas decantações estáticas dos mostos de uva, foi observado que **Vega-Gel** permite obter não apenas melhores resultados tecnológicos mas também melhores índices de limpidez. O grau de lipidez é superior a aquele obtido com as proteínas vegetais comuns, as borras são mais compactas e a clarificação resulta em tempos sensivelmente mais curtos.

Pela sua reatividade **Vega-Gel** pode, com sucesso, ser utilizado em flutuação, sozinho ou em conjunto com bentonite ou carvão decolorante. **Vega-Gel** tem fraca reatividade com as substâncias corantes e pode ser utilizado em vinhos tintos e rosés sem haver perdas de cor estável.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteínas vegetalis (proteína de ervilha e de batata), suspensor inerte.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em água na proporção de 1:15 e adicionar em linha.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes com 1 kg em caixas com 15 kg.

Sacas com 20 kg.

