



VEGA-GEL

Növényi fehérjék mustok és borok derítéséhez



→ LEÍRÁS

Az utóbbi években egyre nagyobb igény mutatkozik mustok és borok derítéséhez a növényi fehérjék elektronegatív kolloidokkal történő kombinálására, mint a kovasav vagy a bentonit.

Az AEB által végzett kutatások a burgonyából és a zöldborsóból történő fehérje kivonására összpontosítottak, melyek a polifenolos összetevőkkel szemben különösen reaktívak.

A két összetevő együttműködése ideálissá teszi ezt a terméket a nehezen deríthető mustok és borok kezelésére; szervesetlen derítőszerrel kombinálva a derítés gyors, az üledék kompakt és leül a tartály aljára.

A szőlőmust statikus dekantálásakor megfigyelték, hogy a **Vega-Gel** nem csak technológiailag mutat jobb eredményeket, de a tisztaság foka is jobb lett.

A tisztaság foka felülmúlja az általánosan használt növényi fehérjékkel történt derítéseket, az üledék kompaktabb és a folyamat rövidebb idő alatt lezajlik.

Reakciókészségénél fogva **Vega-Gel** flotációhoz is eredményesen használható, önállóan, bentonittal vagy szintelenítő szénnel kombinálva.

A színyanyagokkal szemben hatása elenyésző, ezáltal vörös és rozé borokhoz egyaránt alkalmazható anélkül, hogy a stabil szín veszítene intenzitásából.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Növényi fehérjék, semleges szuszpenzió.

→ ADAGOLÁS

10 - 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel a **Vega-Gel** adagot vízben 1:15 arányban és adjuk a kezelendő termékhez.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

Nettó 20 kg-os zsákok.

