



VG-Pur

Növényi fehérje alapú derítőszer, ideális flotációhoz

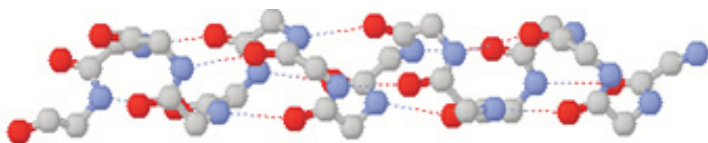
→ LEÍRÁS

Az AEB kutatási központja a zöldborsóból olyan különleges fehérjéket szelektált, amelyek fizikai-kémiai tulajdonságainál fogva speciálisan hatnak az erősen összehúzó hatású polifenolokra.

Ez az új formula különösen alkalmas flotációhoz, mivel nagy pelyheket képez, ezzel biztosítva a folyamat megfelelő lezajlását.

Ez a termék a flotáció optimális segédanyaga, mert adszorbeálja az oxidált kinonokat és nagy sűrűségű pelyheket képez.

A spirális szerkezet által a zöldborsó fehérje hidrofób tulajdonsággal rendelkezik és már az első pillanatoktól lehetővé teszi a polifenolok összeállását. Az ilyen komplexek tehát hidrofil részt képeznek és adszorbeálják a keserű és összehúzó hatású kis méretű tanninokat. Ezt egy láncreakció követi, amely lehetővé teszi a borok keménységét és keserűségét okozó nem kívánt tanninok eltávolítását. **VG-Pur** mikroszemcsés formája könnyű használatot biztosít. Vízben gyorsan feloldódik, ezáltal a **VG-Pur** kezelés egyszerű és hatékony.



Zöldborsó fehérje spirális szerkezete.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Növényi fehérje (zöldborsó fehérje).

→ ADAGOLÁS

10-50 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Feloldani 10-szeres mennyiségű hideg vízben, Venturi csővel hozzáadni és a tartályban homogenizálni.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

VG-Pur használható folyékony élelmiszerek derítésére.

→ 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.

