



VE-GEL

Clarifiant des moûts et des vins à base de protéine végétale.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Au cours de ces dernières années, la demande de produits alternatifs aux protéines animales pour la clarification des moûts et des vins a considérablement augmenté.

Suite à des études, le groupe AEB a mis sur le marché **Ve-Gel**, composé à partir de protéine végétale et dérivés de levure. L'action synergique de ces deux composants rend ce produit idéal pour la clarification des moûts et des vins difficiles à clarifier. Il l'est d'autant plus en combinaison avec des clarifiants minéraux tels que (Spindasol, Bentogran).

La grande réactivité de ce complexe protéique avec la bentonite et le sol de silice permet d'obtenir des clarifications rapides avec des fonds de colle compacts. Dans la décantation statique des moûts de raisin, il a été observé que Ve-Gel permet non seulement d'obtenir de meilleurs résultats technologiques, mais aussi des paramètres plus favorables : le degré de clarification est plus élevé que celui obtenu avec des protéines végétales classiques, le dépôt est plus compact et la clarification se déroule plus rapidement.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Protéine végétale (protéine de pois)
- Dérivés de levures

→ DOSES D'EMPLOI

De 10 à 50 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre Ve-Gel dans un volume d'eau de 1 :15 et ajouter en ligne.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

- Boîte de 500 g en carton de 4 kg
- Sac de 10 kg

