

VEGA-GEL

Rastlinný proteín na čírenie muštov a vín

V posledných rokoch bol zaznamenaný nárast dopytu po rastlinných proteínoch, ktoré je možné kombinovať s elektro negatívnymi koloidmi na čírenie muštov a vín, ako sú oxid kremičitý a bentonit.

Výskum vedený spoločnosťou AEB Group sa zamerával na proteíny extrahované zo zemiakov a hrachu, ktoré čiastočne reagujú s polyfenolmi.

Synergický účinok týchto dvoch zlúčenín robí tento produkt ideálnym na čírenie muštu a vín, ktoré sa ťažko čistia a navyše je možné ich aplikovať v kombinácii s anorganickými číridlami. Čírenie je rýchle, s kompaktným kalom, ktorý prilíne na dno tanku.

Pri statickom odkaľovaní hroznového muštu umožňuje VEGA-GEL nielen dosiahnuť lepšie technologické výsledky, ale aj vyšší stupeň čírosti.

POUŽITIE POČAS FLOTÁCIE

Vďaka svojej reaktivite môže byť VEGA-GEL úspešne použitý aj počas flotácie, a to samostatne alebo s bentonitom či aktívnym uhlím.

VEGA-GEL má obmedzenú aktivitu voči farebným zložkám a môže byť použitý aj pri červených a ružových vínach bez straty farebnosti.

DÁVKOVANIE

10 – 30 g/hl.

SPÔSOB POUŽITIA

Rozpustite VEGA-GEL vo vode v pomere 1:15 a pridajte do muštu alebo vína.

ZLOŽENIE

Rastlinný proteín zo zemiakov a hrachu.

BALENIE

1 kg vrecká v 15 kg kartóne
20 kg vrece

KÓD	3989	3988
BALENIE	P 1 ST15	S 20



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400