

Clarificante para vinos Allergenic Free

BIOQUICKGEL® AF

The logo for AEB group, featuring a stylized red 'A' with a white swoosh, followed by the text 'AEB' in blue and 'group' in a smaller blue font below it.

AEB
group

BIOQUICKGEL® AF

Clarificante para vinos Allergenic Free

Bioquickgel® AF es un clarificante innovador que utiliza las propiedades de los β -glucanos y de las proteínas extraídas de la pared celular de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* para eliminar de forma selectiva los taninos agresivos y verdes de los vinos. La acción de los β -glucanos mejora el espectro de la actividad del hidrolizado de colágeno, siendo este producto eficaz en una amplia gama de polifenoles poco polimerizados y oxidables. Su empleo permite disminuir las notas gustativas secas, amargas y atenuar sensiblemente la astringencia de los vinos en los que se utilice, sin dar lugar a pérdidas de color en los vinos tintos.

Los β -glucanos forman aproximadamente el 65% de la estructura parietal de las levaduras, a las que ceden rigidez y confieren, conjuntamente con las glicoproteínas y la quitina, una estructura tridimensional. Con un peso molecular medio de 240 kD, que los hace insolubles, pueden desarrollar un efecto encoagulante que mejora la reactividad de otros clarificantes proteicos.

La acción sinérgica entre sus componentes permite una mejor floculación incluso en vinos con una alta cantidad de coloides y turbios en suspensión.

Bioquickgel® AF reacciona con la materia inestable de los vinos desarrollando clarificaciones eficaces y selectivas tanto en vinos blancos, tintos y rosados, obteniendo bajos muy compactos, mejorando los rendimientos y la operativa del proceso, también en vinos difíciles.

Bioquickgel® AF, al estar compensado electrocricamente al pH del vino, evita el riesgo de sobreencolado permitiendo obtener vinos límpidos y brillantes estables. Permite rápidos y seguros, ya que ninguno de sus componentes está clasificado como elérgeno.

Dosis de empleo

30-120 g/hL. Dosis altas son recomendadas para vinos difíciles.

Forma de empleo

Dispersar en 10-15 partes de agua fría e incorporar a toda la masa a tratar.

Composición

Preparados a base de paredes celulares ricas en β -glucanos, gelatina de bajo peso molecular, bentonita activada.

Confección

Sacos de 25 kg netos. Cod. prod. 010078



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-Castellbisba (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com

