

PARADOXE VP

PROTEÍNAS VEGETALES SIN OGM PARA LA FILTRACIÓN Y CLARIFICACIÓN DE VINOS

PROPIEDADES

PARADOXE VP no contiene ningún resto de OGM o derivados de gluten. **PARADOXE VP** es técnicamente una proteína vegetal “purificada” obtenida de varios tipos de guisante seleccionados (*Pisum sativum*) cuyo contenido en proteínas es superior al 83%.

APLICACIÓN

PARADOXE VP contiene únicamente elementos naturales necesarios para la floculación de coloides inestables de carga electronegativa, con el fin de aumentar la filtrabilidad del vino o del mosto. **La acción de PARADOXE VP es comparable a la gelatina.**

Ventajas de utilizar PARADOXE VP para la calidad de los vinos:

- Evita el uso de la albumina de huevo (fuente de alérgenos) y de la gelatina para los vinos tintos o mostos, y reduce los riesgos de exceso de filtración, ya que la filtración es más suave que con la gelatina y puede detenerse con bentonita (**PRED’MICROTEC**).
- **PARADOXE VP** es una proteína que se combina con los polifenoles inestables de poco peso molecular.
- **PARADOXE VP** aumenta y optimiza la acción del **PARADOXE AF (PVPP)**.
- Desarrolla una sensación olfativa más limpia.
- Reacciona antes los taninos amargos y astringentes con un aumento consecuente de los aromas afrutados presentes en los vinos.
- Mejora del color de los vinos tintos jóvenes.
- **PARADOXE VP** es conforme al Código Internacional de Prácticas Enológicas

DOSIS DE EMPLEO

Para vino: 5 a 10 g/hL - Para mosto: 20 a 40 g/hL

Para un resultado óptimo y una sedimentación compacta, dispersar la dosis aconsejada directamente en una cantidad de vino o agua de 10 a 20 veces su peso, e incorporar inmediatamente en la cuba a tratar, removiendo de forma continuada durante al menos 15 minutos.

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y lejos de contaminantes, productos químicos susceptibles de emanar olores fuertes. **PARADOXE VP** puede conservarse al menos 5 años a partir de la fecha de producción si se almacena de forma correcta.

EMBALAJE

Sacos PET de 1kg o saco de 20kg.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL