

Ready Gum 20

GOMMA ARABICA STABILIZZANTE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Gomma arabica in soluzione ottenuta da *Acacia seyal*.

Ready Gum 20 è ottenuta partendo da gomma arabica di elevata qualità. Il processo di lavorazione, permette di ottenere una soluzione con un buon grado di limpidezza e di stabilità.

A fronte di un buon potere protettivo, nella scelta della materia prima è stata posta attenzione al potere colmatante, per minimizzare l'impatto dell'aggiunta di Ready Gum 20 sulla filtrabilità del vino. Si consiglia comunque di procedere all'aggiunta di Ready Gum 20 nel vino finito, prima o immediatamente dopo la filtrazione che precede l'imbottigliamento.

Applicazioni

Ready Gum 20 svolge nel vino un'azione protettiva nei confronti delle instabilità chimico-fisiche: avvolge le micelle idrofobiche ed impedisce che queste si aggregino in colloidali di dimensioni tali da causare problemi di precipitazione.

Ready Gum 20 è quindi indicata nel trattamento dei vini bianchi, rossi e liquorosi quando si vogliono evitare fenomeni di intorbidamento, flocculazione o precipitazione successivi all'imbottigliamento.

Nei vini giovani caratterizzati da un'astringenza eccessiva, Ready Gum 20 maschera l'eccessiva tannicità ristabilendo la giusta armonia gustativa. In vini equilibrati ma un po' magri, conferisce corpo e pienezza.

Composizione

20,5% gomma arabica (E414), 0.50% anidride solforosa (E220).

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Giallo chiaro.

NTU: <20

Dosaggio

40 - 100 g/hl per prevenire l'instabilità tartarica.

50 - 200 g/hl o più per l'effetto sensoriale desiderato.

Prima dell'utilizzo del prodotto, si consiglia di effettuare test preventivi di laboratorio.

Modalità d'impiego

Aggiungere Ready Gum 20 direttamente al vino già pronto

Assicurare l'omogeneizzazione del prodotto con la massa da trattare.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Confezioni

Cod. 123348 - canestri da 10 kg

Cod. 123351 - canestri da 25 kg

Cod. 123356 - fusti da 200 kg

Cod. 123362 - fusti da 1100 kg