

Dry Gum

GOMMA ARABICA IN POLVERE

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

Gomma arabica di elevata qualità, estratta da Acacia seyal e caratterizzata da potere rotatorio destrogiro.

La formulazione in polvere permette di ottenere i vantaggi di una gomma arabica di elevata qualità, senza l'apporto di acqua e di acido citrico.

Per prevenire fenomeni di instabilità

Dry Gum è un colloide protettore, agisce avvolgendo le micelle idrofobiche e impedendo che queste si aggregino in macromolecole di dimensioni tali da causare problemi di instabilità fisica. Dry Gum può essere impiegata nei vini bianchi, rossi e liquorosi, quando si vogliono evitare fenomeni di intorbidimento, flocculazione o precipitazione successivi all'imbottigliamento.

Per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche

La materia prima di Dry Gum è stata selezionata in base a due importanti caratteristiche, non facilmente conciliabili: l'impatto organolettico e la compatibilità col processo di filtrazione.

La struttura polisaccaridica di Dry Gum si è rivelata di notevole aiuto per migliorare la sensazione di rotondità e di morbidezza del vino.

I vantaggi gustativi apportati da Dry Gum sono accompagnati da un ridotto potere colmatante, non risulta quindi compromessa la funzionalità degli elementi di filtrazione.

Si consiglia di procedere all'aggiunta di Dry Gum nel vino finito, prima o dopo la filtrazione che precede l'imbottigliamento.

Composizione

Stabilizzante: E 414 gomma arabica.

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Bianco

Dosaggio

10-100 g/hl

Modalità d'impiego

Sciogliere in vino o acqua in rapporto 1:10 e aggiungere al vino già pronto per l'imbottigliamento. Assicurare l'omogeneizzazione del prodotto con la massa da trattare. In caso di dosaggi elevati, la filtrabilità del vino risulta migliore alcuni giorni dopo l'aggiunta.

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. 112501 - scatola da 10 kg

