

Ready Gum L

GOMMA ARABICA STABILIZZANTE

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

Gomma arabica di elevata qualità, estratta da *Acacia senegal* e caratterizzata da potere rotatorio levogiro.

Ready Gum L è in grado di agire da colloide protettore nei confronti di: ferro, rame, materia colorante e sostanze colloidali.

Indispensabile per prevenire problemi di instabilità

Ready Gum L agisce avvolgendo le micelle idrofobiche e impedendo che queste si aggregino in colloidali di dimensioni tali da causare problemi di instabilità fisica. Ready Gum L è quindi indicata nel trattamento dei vini bianchi, rossi e liquorosi quando si vogliono evitare fenomeni di intorbidamento, flocculazione o precipitazione successivi all'imbottigliamento.

La particolare associazione della gomma arabica con acido citrico permette di migliorare l'effetto protettore nei confronti della casse fosfato-ferrica e della casse ossidasica.

La natura polisaccaridica di Ready Gum L conferisce al vino anche una maggiore rotondità organolettica.

Compatibile con le esigenze di filtrazione

Ready Gum L è caratterizzata da un aspetto solo leggermente velato, ma è comunque compatibile con le esigenze di filtrazione, infatti il prodotto ha scarso potere intasante e non compromette la funzionalità degli elementi di filtrazione.

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

Composizione

Stabilizzanti: 20.5% gomma arabica in soluzione acquosa [E414], 1% acido citrico [E330], conservanti: 0.5% anidride solforosa [E220].

Caratteristiche

Aspetto: Liquido opalescente

Colore: Giallo molto chiaro

Dosaggio

30-60 g/hl per prevenire la precipitazione del colore.

50-100 g/hl per l'effetto sensoriale desiderato.

Si consiglia di effettuare delle prove in laboratorio per stabilire il dosaggio ottimale.

Modalità d'impiego

La gomma arabica va aggiunta al vino già pronto per l'imbottigliamento prima o dopo l'ultima filtrazione.

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. 123300 - canestri da 25 kg

Cod. 123305 - fusti da 200 kg

Cod. 123320 - fusti da 1000 kg

