

Ready Gum Premium

GOMMA ARABICA STABILIZZANTE

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

Gomma arabica di alta qualità ottenuta da *Acacia Senegal* e caratterizzata da un potere rotatorio levogiro.

READY GUM PREMIUM agisce come colloide protettore per ferro, rame, sostanze coloranti e materiale colloidale.

READY GUM PREMIUM agisce avvolgendo le particelle colloidali impedendo che possano aggregarsi in colloidali di dimensione tali da poter causare problemi di instabilità fisici.

READY GUM PREMIUM è quindi adatta per il trattamento di vini bianchi, rossi e rosati, così come per i vini liquorosi ogni qual volta si vogliono evitare episodi di precipitazione di colore dopo l'imbottigliamento.

La natura polisaccaridica di READY GUM PREMIUM conferisce inoltre al vino una maggiore gradevolezza, rotondità e morbidezza.

Applicazioni

READY GUM PREMIUM offre vini con protezione contro le varie forme di instabilità chimica e fisica: avvolge le micelle idrofobiche e impedisce loro di aggregarsi per formare colloidali di dimensioni abbastanza grande da causare problemi di precipitazione.

READY GUM PREMIUM è raccomandata per il trattamento di vini bianchi, rossi, rosati e fortificati ogni volta che è necessario evitare opacità, flocculazione o precipitazione dopo l'imbottigliamento.

Nei vini giovani segnati da astringenza eccessiva, READY GUM PREMIUM maschera l'eccessiva tannicità e ristabilisce il giusto equilibrio di sapori. In vini equilibrati ma un po' magri, conferisce corpo e pienezza.

Compatibile con le esigenze di filtrazione

READY GUM PREMIUM è caratterizzata da un aspetto leggermente torbido ma comunque compatibile con le esigenze di filtrazione. Si ha infatti una capacità di intasamento bassa che non compromette le prestazioni degli elementi filtranti.

Si suggerisce di aggiungere READY GUM PREMIUM nel vino finito, prima o dopo l'ultima filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Composizione

Stabilizzanti: E414 gomma arabica (21%)
conservanti: E220 anidride solforosa (0,5%).

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Giallo chiaro.

NTU: < 80

Dosaggio

30-80 g/hl per prevenire la precipitazione del colore

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

Per dosaggi maggiori di 100 g/hl effettuare test di laboratorio.

Modalità d'impiego

Aggiungere Ready Gum Premium direttamente 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.

Durata

24 mesi

Confezioni

Cod. 123326 - canestri da 10 kg

Cod. 123328 - canestri da 25 kg

Cod. 123330 - fusti da 200 kg

Cod. 123331 - fusti da 1000 kg

