

# 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 fosforica 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: E414 gomma arabica in soluzione acquosa al 20%, E330 acido citrico 1%, conservanti: E220 anidride solforosa 0,5%.

### Caratteristiche

Aspetto: Liquido opalescente

Colore: Giallo molto chiaro

### Dosaggio

30-50 g/hl per vini bianchi e rosati.

40-80 g/hl per vini rossi.

60-100 g/hl per vini liquorosi.

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