

# Ready Gum Plus

## GOMMA ARABICA STABILIZZANTE

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

Gomma arabica in soluzione ottenuta da *Acacia seyal*.

### Per migliorare l'equilibrio organolettico

Ready Gum Plus è il risultato di un accurato particolare processo di lavorazione, che ha inizio con la selezione delle materie prime, per l'ottenimento di un polisaccaride con il grado di idrolisi ideale per apportare al vino una maggiore pienezza e morbidezza. L'aggiunta di Ready Gum Plus attenua l'eccessiva astringenza, riduce la tannicità ristabilendo la giusta armonia gustativa e aumentando contemporaneamente il corpo ed il volume in bocca. Ready Gum Plus non contiene acido citrico e pertanto non altera l'equilibrio acidico dei vini.

Inoltre, l'uso di Ready Gum Plus, esercita un positivo effetto protettore nei confronti della casse fosfato-ferrica e della casse ossidasica, contribuendo a garantire per lunghi periodi la stabilità fisico-chimica al vino; nella presa di spuma migliora la finezza del perlage.

### Per filtrare senza sorprese

La soluzione si presenta limpida e il suo impiego, a differenza di altre gomme arabiche, non modifica in maniera rilevante l'indice di filtrabilità del vino, questo grazie all'attento processo di produzione che prevede diverse tappe di purificazione. La soluzione ha quindi scarso potere intasante e non compromette in alcun modo la normale operatività di cantina durante la filtrazione pre-imbottigliamento.

Pertanto l'aggiunta di Ready Gum Plus nel vino finito, può essere eseguita prima o dopo la filtrazione che precede l'imbottigliamento a seconda dell'operatività e delle esigenze di cantina.

### Composizione

Stabilizzanti: 20,5% gomma arabica (E414)

Conservanti: 0,5% anidride solforosa (E220)

### Caratteristiche

Aspetto: Liquido opalescente.

Colore: Giallo chiaro.

### Dosaggio

30-100 g/hl nei vini bianchi e rosati.

40-150 g/hl nei vini rossi.

60-200 g/hl nei vini liquorosi.

### 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. 123480 - canestri da 10 kg

Cod. 123485 - canestri da 25 kg

Cod. 123490 - fusti da 200 kg

Cod. 123500 - fusti da 1050 kg