Dry Gum L

GOMMA ARABICA LEVOGIRA IN POLVERE

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

Non contiene allergeni.

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

Dry 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

Dry Gum L agisce da colloide protettore nei confronti delle instabilità del colore ed è quindi indicata nel trattamento dei vini rossi, rosati e liquorosi quando si vogliano evitare fenomeni di precipitazione del colore successivi all'imbottigliamento.

La specifica natura polisaccaridica di Dry Gum L agisce nel vino conferendo una maggiore struttura e rotondità organolettica con un ridotto potere colmatante.

Compatibile con le esigenze di filtrazione

Dry 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 Dry Gum L nel vino finito, prima o dopo la filtrazione che precede l'imbottigliamento.

Composizione

Stabilizzante: E414 gomma arabica

Caratteristiche

Aspetto: Polvere

Colore: Giallo molto chiaro

Dosaggio

Max 30 g/hL.

Max 80 g/hL per vini fortificati.

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

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. 112510 - pacchetto da 1 kg

Cod. 112512 - scatola da 10 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 04/2023