

GOME ARABIQUE DX

Goma Arábica

COMPOSICIÓN

Sólida: goma arábica

Líquida: goma arábica, dióxido de azufre

INTERÉS ENOLÓGICO

Gome Arabique DX actúa como coloide protector con un efecto estabilizador de la materia colorante coloidal. Esta goma también tiene un efecto importante desde el punto de vista organoléptico.

Es un estabilizante de origen natural, procedente de plantas de la especie Acacia. Se trata de un producto que permite asegurar la estabilidad, otorgar suavidad en boca y redondez a los vinos tintos. Los valores de índices de colmateo que presenta el producto facilita altamente la filtración de los vinos por cartuchos de membrana.

CAMPO DE APLICACIÓN

Gome Arabique DX se utiliza como estabilizante frente a precipitaciones de materia colorante presenta grandes ventajas.

Gracias a estas características puede ser dosificada en línea preservando la vida útil de los elementos filtrantes y obteniendo resultados igualmente favorables en la estabilización de la materia colorante.

DOSIS RECOMENDADA

100- 250 mL/HL

MODO DE USO

Sólido: Diluir en proporción 1:10 en agua o mosto.

En vinos tintos y rosados adicionar sobre el vino en depósito, idealmente dos semanas antes del embotellado, o bien con dosificadora en línea.

Precauciones importantes para su empleo:

- Realizar ensayos de estabilidad de acuerdo al tipo de vino.
- Mejora su eficacia en vinos limpios.

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN

Sólido: envases por 25 kg.

Solución (5%): envases por 22 kg.