

CARATTERISTICHE

eGUM è una soluzione microfiltrata e purificata di gomma arabica derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato dell'albero di Acacia.

eGUM si presenta perfettamente limpido, di colore giallo paglierino a volte anche intenso facilmente addizionabile al vino finito.

Inoltre, nelle varie fasi della produzione, **eGUM** viene "microfiltrato" in modo da non modificare, successivamente, l'indice di filtrabilità dei vini quindi addizionabile anche prima della microfiltrazione dei vini.

eGUM svolge un ruolo di colloide protettore (polisaccaride ramificato: arabinogalattano tipo II associato ad una glicoproteina) in quanto è caratterizzato da un eccezionale potere protettivo anticoagulante, in particolare nei confronti delle sostanze polifenoliche anche a basso peso molecolare e delle sostanze proteiche sia dei vini bianchi che rossi da invecchiare.

eGUM addizionato ai vini, evita le torbidità ed i depositi di tipo colloidale, facendo conservare tutta la loro limpidezza, opponendosi alle alterazioni dovute alle casses ferrica e rameosa; migliora la morbidezza e il vellutato dei vini sia bianchi che rossi.

Inoltre, **eGUM**, in sinergia con l'acido meta tartarico, aiuta a prevenire fenomeni di instabilità tartarica.

DOSI D'IMPIEGO

40-150 ml/hL per prevenire le casses proteica e rameosa e le precipitazioni delle sostanze coloranti.
80-100 ml/hL per aggiungere un'importante effetto organolettico.
15-30 ml/hL per migliorare la stabilizzazione tartarica in abbinamento anche con acido metatartarico.
Per i dosaggi ottimali si consiglia di effettuare prove preliminari di laboratorio
AVVERTENZA: 100 ml/hL di **eGUM** apportano circa 4 mg/L di SO₂.

MODALITÀ D'USO

eGUM va aggiunto ai vini già pronti, prima dell'imbottigliamento o dopo l'ultima filtrazione, con l'ausilio di un dosatore automatico in linea. Non si devono eseguire chiarifiche dopo l'aggiunta di **eGUM**

COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di gomma arabica purificata al 21 ± 0,5% stabilizzata con anidride solforosa al 0,4 ± 0,1%. Non contiene vegetali OGM.

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco ed asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

CONFEZIONE

Tanica da Kg 20, fusto da kg 240, Gir da kg 1100.

PER USO ENOLOGICO
ESCLUSIVAMENTE PER
USO PROFESSIONALE
REG. CE 1493/99

*Le informazioni soprariportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze.
L'utilizzatore è portato a rispettare le norme di sicurezza e di protezione vigenti. È vietato l'utilizzo improprio del prodotto.*