



AROGEL EB

Soluzione stabilizzata di Alginato di potassio

1- DESCRIZIONE

La moderna ricerca sui coadiuvanti enologici si sta spostando verso prodotti che coniughino il rispetto del vino ad un'elevata efficienza tecnologica al fine di ottenere la massima qualità possibile.

AROGEL EB è l'espressione più recente dell'evoluzione biotecnologica applicata all'industria enologica, che vuole utilizzare esclusivamente prodotti di derivazione naturale e vegetale e che siano soprattutto completamente sicuri.

AROGEL EB è un preparato originale a base di sostanze gelificanti, stabilizzanti e chiarificanti, tutte di origine vegetale e in grado di rimuovere i colloidali ("mascheratori d'aromi").

Queste sostanze, già individuate in parte nella famiglia dei radicali liberi, sono i micropolifenoli e le microproteine instabili, che ostacolano la liberazione delle sostanze aromatiche volatili e fisse e che contribuiscono a far perdere eleganza e armonia al gusto.

In particolare questi effetti risultano molto evidenti in alcuni vini ottenuti da vitigni specifici, come Chardonnay, Pinot Noir vinificato in bianco, Sauvignon, Grillo, Inzolia e Greco.

AROGEL EB oltre all'attività di riduzione dei fenomeni descritti, rimuove ed ostacola gli effetti della degradazione degli amminoacidi e dell'ossidazione dei lipidi e degli iso-alfa-acidi, fenomeno conosciuto nell'industria birraia come "degradazione di Strecker", il quale comporta appunto la liberazione di sostanze che nascondono gli aromi.

2- INDICAZIONI ENOLOGICHE

AROGEL EB può essere utilizzato come coadiuvante di stabilità e di chiarificazione durante tutte le operazioni di rifinitura, durante la fermentazione primaria e in tutte le rifermentazioni.

Unito a qualunque altro tipo di chiarificante, ne migliora i risultati, l'unica avvertenza è quella di aggiungerlo per ultimo e tenerlo in agitazione almeno 30 minuti nella massa.

Aggiunto alla perlite in sospensione acquosa durante le fasi di formazione del pannello su filtri sottovuoto, permette di migliorare sia la tenuta sul tamburo sia la qualità del filtrato, dal punto di vista visivo e sensoriale

3- COMPOSIZIONE

Emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, gelificanti (TIT.IIA) Alginato potassico

Conservativo, antimicrobico (TIT.1 A-1C) espresso in E220 Anidride Solforosa.... 0,45% all'origine;

Potassio Sorbato.... 0,6%; Acqua depurata q.b.a. 100%

4- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

Da 25 a 100 gr/hL, aggiungendo al mosto in modo uniforme, meglio se durante la fase finale della fermentazione, ovvero dopo il primo travaso

5-CONFEZIONAMENTO

Canestri in polietilene Kg. 25; Flaconi da 1 Kg in scatole da 20 unità.

Cisternette Big Box da Kg. 1100 sfusa in cisterna da 15/30 ton.

