



GOMMA ARABICA EB KORDOFAN 21%

1- DESCRIZIONE

E' una soluzione colloidale filtrata sterile, a bassissimo potere intasante ed elevatissimo potere protettivo, proveniente dalla lavorazione delle più selezionate varietà di gomma arabica a purezza farmaceutica, precisamente il tipo *ACACIA KORDOFAN*: la migliore in assoluto e la più pregiata.

Il prodotto ottenuto risponde ampiamente ai requisiti del D.M. 31.03.65 e al reg CE 1493/99 e a quelle del CODEX ENOLOGICO INTERNAZIONALE ed inoltre è listata presso l'ente FDA (USA) per l'uso enologico e alimentare Jefca FAO.

Il sistema di stabilizzazione e lavorazione ha permesso di ottenere una soluzione intatta dal punto di vista della polimerizzazione, ciò è stato possibile in quanto si è rispettato totalmente il reticolo eteropolisaccaridico altamente ramificato e globulare proprio della molecola.

Il peso molecolare della gomma Arabica varia da 400.000 a 1.000.000 Dalton: tale peso molecolare tende a diminuire con l'aumentare delle filtrazioni, valori più alti di peso molecolare sono tipici del tipo originale KORDOFAN.

A tale proposito la soluzione di Gomma Arabica EB KORDOFAN 21, è stata filtrata due volte e a freddo, fino al grado sterile, grazie ad un processo industriale esclusivo.

2- INDICAZIONI ENOLOGICHE

Protezione colloidale nei confronti di intorbidanti tipo proteine, polifenoli, antociani e metalli.

Incremento e ripristino del contenuto colloidale dei vini anche dopo filtrazioni strettissime e "snervanti", con conseguente miglioramento del gusto e del "corpo" (vedi vini rossi dopo la barricatura o il passaggio in botte di rovere).

Migliora la persistenza e l'uniformità del "perlage" nei vini spumanti e frizzanti.

Data l'elevata concentrazione può sostituire l'uso dell'acido metatartrico in quei vini che debbano essere sottoposti a pastorizzazione, mantenendone intatte le caratteristiche di freschezza e limpidezza nel tempo. Infatti, con il calore l'azione anticremore dell'acido metatartrico tende ad annullarsi, con conseguente rottura degli equilibri colloidali.

3- COMPOSIZIONE

22 % Gomma Arabica Purissima tal quale

0,5 % Anidride solforosa

q.b. 100 % Acqua demineralizzata

SCADENZA: Il prodotto pur conservandosi bene per lungo tempo in ambiente buio e fresco ha un periodo di scadenza entro 24 mesi dalla data di produzione indicata nel lotto.

BIRRA: Utilizzabile nella stabilizzazione della schiuma nella preparazione della birra: è fornito un tipo specifico senza aggiunta di additivi conservativi, completamente naturale (Classificata Fibra di Accia).

4- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

Essendo un colloide protettore a carica elettropositiva, l'aggiunta va effettuata su vini perfettamente limpidi, dopo l'ultima filtrazione con farine fossili e cellulosa, oppure precedente all'ultima filtrazione a strati prima della membrana. La Gomma Arabica EB KORDOFAN 21 essendo perfettamente sterile e a pH enocompatibile, può essere aggiunta direttamente in riempitrice durante la fase di imbottigliamento.

30 - 60 gr/hl come preventivo delle precipitazioni colloidali.

15 - 30 gr/hl come amplificatore e stabilizzatore nel tempo dell'azione dell'acido metatartrico.

100 e più gr/hl per conferire morbidezza e persistenza al gusto.

5-CONFEZIONAMENTO

Canestri in polietilene Kg 5/10/30 ; Flacons da 1 Kg in scatole da 20 unit

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