Ready Gum 20

GOMA ARÁBIGA ESTABILIZANTE

Conforme al Código Enológico Internacional. No deriva de organismos genéticamente modificados.

Goma arábica en solución obtenida de Acacia seyal.
Ready Gum 20 se obtiene partiendo de la goma arábiga de alta calidad. El proceso de elaboración permite obtener una solución con un buen grado de claridad y estabilidad.
Delante de un buen poder protector, en la elección de la materia prima, se le prestó atención al poder colmatante, para minimizar el impacto de agregarle Ready Gum 20 a la filtrabilidad del vino. Es aconsejable proceder a agregar Ready Gum 20 en el vino acabado, antes o inmediatamente después de la filtración que precede al embotellado.

Aplicaciones

Ready Gum 20 desarrolla en el vino una acción protectora contra la inestabilidad químico-física: envuelve las micelas hidrófobicas y evita que éstas se añadan en coloides de dimensiones tales como para causar problemas de sedimentación.
Ready Gum 20 está, por lo tanto, indicado en el tratamiento de vinos blancos, tintos o y de licor cuando se quieren evitar fenómenos de enturbiamiento, floculación o sedimentaciones posteriores al embotellado.
En los vinos jóvenes marcados por astringencia excesiva, Ready Gum 20 enmascara la excesiva tanicidad restableciendo la armonía gustativa exacta. En vinos equilibrados pero un poco magros, confiere cuerpo y plenitud.

Composición

Estabilizantes: 20,5% goma arábica (E414) conservantes: 0,50% dióxido de azufre (E220).

Características

Aspecto: líquido.

Color: amarillo claro.

NTU: <20

Dosificación

40 - 100 mL/hl para prevenir la inestabilidad tartárica. 50 - 140 mL/hL o más para el efecto sensorial deseado. Se recomienda realizar pruebas de laboratorio para determinar la dosis ideal.

Forma de uso

Agregar Ready Gum 20 directamente al vino ya listo para ser embotellado, antes o después de la última filtrada. Asegurar la homogenización del producto con la masa a ser tratada.

Conservación

Conserve el producto en un lugar fresco y seco.

Una vez abierto, el envase debe ser cerrado cuidadosamente y conservado en un lugar fresco y seco.

Envases

Cód. 123351 - bidones de 25 kg

Cód. 123356 - barriles de 200 kg

Cód. 123362 - barriles de 1100 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

Planta de producción de San Martino Buon Albergo (VR). Empresa con Sistema de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria certificado por Certiquality según UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 y FSSC 22000. La información que aquí se proporciona corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se ofrece sin garantía, ya que las condiciones de uso son responsabilidad del cliente. El usuario está siempre obligado a respetar la legislación nacional e internacional vigente

Rev. 04/2023