Ready Gum Elite

GOMA ARÁBIGA ESTABILIZANTE

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

Goma arábiga de alta calidad, obtenida de la Acacia de Senegal y caracterizada por un poder rotatorio levógiro.

READY GUM ELITE actúa como coloide protector para hierro, cobre, sustancias colorantes y material coloidal.

READY GUM ELITE actúa envolviendo las partículas coloidales e impidiendo que se agreguen en coloides de dimensiones tales que puedan causar problemas de inestabilidad física.

Por lo tanto, **READY GUM ELITE** es apta para el tratamiento de vinos blancos, tintos y rosados, así como para los vinos licorosos, cuando se desea evitar episodios de precipitación del color después del embotellado.

Además, la naturaleza polisacárida de **READY GUM ELITE** da al vino una mayor amabilidad, redondez y suavidad.

Aplicaciones

READY GUM ELITE ofrece vinos con protección contra las diferentes formas de inestabilidad química y física: envuelve las micelas hidrofóbicas y les impide agregarse para formar coloides de dimensiones suficientemente grandes para causar problemas de precipitación.

READY GUM ELITE es recomendada para el tratamiento de vinos blancos, tintos, rosados y fortificados, cuando es necesario evitar opacidad, floculación o precipitación después del embotellado.

En los vinos jóvenes caracterizados por una excesiva astringencia, **READY GUM ELITE** cubre la excesiva tanicidad y restablece el correcto equilibrio de sabores. En vinos equilibrados pero ligeramente magros, ofrece cuerpo y plenitud.

Compatible con las necesidades de filtración

READY GUM ELITE se caracteriza por un aspecto ligeramente turbio, aunque igualmente compatible con las necesidades de filtración. En efecto, la capacidad de atascamiento es baja y no compromete las prestaciones de los elementos de filtración.
Se sugiere añadir **READY GUM ELITE** en el vino terminado, antes o después de la última filtración previa al embotellado.

Composición

Estabilizantes: E414 goma arábiga (21 %)
conservantes: E220 dióxido de azufre (0,5 %).

Características

Aspecto: Líquido.

Color: Amarillo claro.

NTU: < 80

Dosis

30-80 mL/hlLpara prevenir la precipitación del color

50-140 mL/hL para obtener el efecto sensorial deseado Para dosis superiores a 100 g/hl, realice pruebas de laboratorio.

Forma de uso

Añada Ready Gum Elite directamente al vino ya listo para el embotellado, antes o después de la última filtración. Garantice la homogeneización del producto con la masa a tratar.

Conservación

Conserve el producto en un ambiente fresco y seco. Una vez abierto, cierre el envase cuidadosamente y consérvelo en un lugar fresco y seco.

Duración

24 meses

Envases

Cód. 123326 - Cestas de 10 kg

Cód. 123328 - Cestas de 25 kg

Cód. 123330 - Barriles de 200 kg

Cód. 123331 - Barriles de 1000 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
telefax oficina de ventas +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

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