



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



INSTANT GUM

GOMMA ARABICA STABILIZZANTE

COMPOSIZIONE

Gomma arabica liofilizzata E414.

CARATTERISTICHE

Instant Gum è una gomma arabica in polvere solubile e istantanea ottenuta dalla lavorazione dell'essudato della gomma arabica ottenuta da Acacia Seyal. Si ottiene da materie prime selezionate provenienti da Acacia Seyal. Si presenta come una polvere giallo tenue, di odore caratteristico e dall'elevata solubilità in acqua; il processo di essiccazione spray-dry permette di conservare le qualità di una gomma arabica di elevata qualità, senza l'apporto di acqua e di acido citrico.

IMPIEGHI

La gomma arabica Instant Gum è un polisaccaride ad elevato peso molecolare, con spiccato potere stabilizzante nei confronti delle precipitazioni colloidali, utilizzato nell'industria dolciaria ed alimentare. Instant Gum è un colloide protettore che agisce avvolgendo le micelle idrofobiche e impedendo che queste si aggregino in macromolecole, che possono causare problemi di instabilità fisica o precipitazioni. Instant Gum è utilizzata come colloide protettore per prevenire le precipitazioni colloidali dei vini, le alterazioni causate da "casse" ferrica e rameosa, svolge un'importante azione protettiva nei confronti delle sostanze coloranti, limitandone la precipitazione. Contribuisce inoltre alla stabilità tartarica di vini bianchi e rosati; l'utilizzo come coadiuvante per la stabilità tartarica deve essere preventivamente confermata dal test a freddo (metodo OIV).

DOSI

Vini bianchi, rossi e rosati: 20 -100 g/hl

Si consiglia di effettuare delle prove in laboratorio per determinare il dosaggio ottimale.

MODALITA' D'USO

Sciogliere in vino o acqua in rapporto 1:10 e aggiungere al vino già pronto per l'imbottigliamento. Assicurare l'omogeneizzazione del prodotto con la massa da trattare. Qualora si utilizzi a dosaggi elevati la filtrabilità del vino migliora dopo alcuni giorni dall'aggiunta. Impiegare il prodotto solo su vini proteicamente stabili.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012).

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Ins_gum_rev.0_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.