



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

LIQUIGUM KORDOFAN

GOMMA ARABICA LEVOGIRA CON EFFETTO STABILIZZANTE E AMMORBIDENTE

COMPOSIZIONE

Gomma arabica d'acacia Verek E414 in soluzione acquosa al 21%, E330 acido citrico 1%, conservanti: E220 anidride solforosa 0,5%.

CARATTERISTICHE

Si presenta sotto forma di soluzione leggermente opalescente di colore giallo paglierino - beige. Liquigum Kordofan si ottiene da materie prime selezionate provenienti da Acacia verek, in grado di produrre un essudato avente potere rotatorio levogiro della luce polarizzata. Questa tipologia di gomma arabica contiene una particolare frazione proteica combinata ai polisaccaridi, che contribuisce ad incrementare la complessità e la morbidezza dei vini.

La particolare associazione della gomma arabica con acido citrico permette di migliorare l'effetto protettore nei confronti della casse fosfato-ferrica e della casse ossidasica.

IMPIEGHI

Liquigum Kordofan è utilizzata come colloide protettore per prevenire le precipitazioni colloidali dei vini, le alterazioni causate da "casse" ferrica e rameosa, svolge inoltre un'importante azione protettiva nei confronti della precipitazione della materia colorante. Contribuisce inoltre alla stabilità tartarica di vini bianchi e rosati. Non effettuare chiarifiche dopo l'aggiunta. La natura polisaccaridica di Liquigum Kordofan conferisce al vino anche una maggiore rotondità organolettica; può essere utilizzata nella liqueur d'expédition per la produzione di vini spumanti a metodo classico, dove agisce positivamente sulla tenuta della corona e sulla persistenza del perlage.

DOSI

Vini bianchi e rosati: 30-50 g/hl

Vini rossi: 40-80 g/hl

Vini liquorosi: 60-100 g/hl

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

MODALITA' D'USO

Aggiungere Liquigum Kordofan direttamente al vino già pronto per l'imbottigliamento, prima o dopo l'ultima filtrazione. Impiegare il prodotto solo su vini proteicamente stabili.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in taniche da 5 Kg e 25 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: Liq_Kord_rev.0_12/2017

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



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.