



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



IT BIO 007 037831  
AGRICOLTURA UE

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



# LIQUIGUM K BIO

GOMMA ARABICA BIO

## COMPOSIZIONE

Liquigum K BIO è una soluzione di gomma arabica di tipo Kordofan filtrata e purificata, che deriva da una specifica lavorazione dell'essudato dell'albero di Acacia Verek.

## CARATTERISTICHE

Liquigum K BIO si presenta come una soluzione acquosa leggermente opalescente di colore giallo tenue tendente al bianco. Svolge un ruolo di colloidale protettore in quanto è caratterizzata da un forte potere protettivo anticoagulante. Questa caratteristica risulta importante nei confronti delle sostanze polifenoliche anche a basso peso molecolare e delle sostanze proteiche sia nei vini bianchi che rossi da invecchiare. Liquigum K BIO quando è aggiunta ai vini, protegge il colore da eventuali precipitazioni. E' una soluzione contro le casses ferrica e rameosa.

Questa tipologia di gomma arabica contiene una particolare frazione proteica che contribuisce ad incrementare la complessità e la morbidezza dei vini, migliorando la piacevolezza e il volume, diminuendo la percezione delle note verdi e dell'astringenza in bocca.

## IMPIEGHI

Liquigum K BIO deve essere impiegata su vini finiti e pronti per le operazioni di imbottigliamento o dopo l'ultima filtrazione, con l'ausilio di un dosatore automatico in linea. Dato il suo elevato peso molecolare incide fortemente sulla filtrabilità dei vini. Si sconsiglia di effettuare chiarifiche dopo l'aggiunta della gomma arabica.

## DOSI

Per prevenire le casses proteica e rameosa e precipitazione legate al colore: 50 - 150 ml/hl

Per migliorare l'impatto organolettico dei vini: 90-200 ml/hl

Per i dosaggi ottimali si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio.

AVVERTENZA: 100 ml/hl di Liquigum K BIO apportano circa 4 mg/l di SO<sub>2</sub>.

## MODALITA' D'USO

Aggiungere Liquigum K BIO 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.

## 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.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Attenzione: prodotto contenente solfiti.

Prodotto ottenuto da materie prime biologiche (come da Reg. CE 203/2012), Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 007, Operatore controllato n. 037831.

Scheda Tecnica: Ligu\_KBIO\_rev.1\_08/2019

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.