



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



LIQUIGUM GOLD

SOLUZIONE DI GOMMA ARABICA E MANNOPROTEINE
PER LA STABILIZZAZIONE STARTARICA

COMPOSIZIONE

Soluzione di gomma arabica (E314) e mannoproteine. Il prodotto è stabilizzato con anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).

CARATTERISTICHE

Migliorare le performance di alcuni prodotti e ottimizzare alcune lavorazioni in cantina. Da questa esigenza nasce la volontà di combinare due prodotti. La possibilità di realizzare un formulato liquido contenente mannoproteine e gomma arabica ha permesso di creare un prodotto in grado di intervenire positivamente sulla stabilità tartarica e la stabilità colloidale dei vini. Oltre all'effetto stabilizzante, le mannoproteine sono in grado conferire maggiore rotondità e struttura ai vini, conferendo volume e ampliando il quadro aromatico.

Liquigum Gold è microfiltrata per offrire un prodotto microbiologicamente stabile e per migliorarne l'utilizzo prima delle operazioni di filtrazione dei vini.

IMPIEGHI

Liquigum Gold può essere utilizzato su tutte le tipologie di vino, grazie alla sua versatilità.

Su vini fermi si può utilizzare nelle fasi antecedenti l'imbottigliamento sia per migliorare la stabilità tartarica che quella colloidale, ma anche per intervenire sugli aspetti organolettici, per ammorbidire e ridurre eventuali note fenoliche in vini eccessivamente verdi o astringenti.

Nei vini spumanti si consiglia per incrementare la tenuta della spuma, intervenendo sulla tensione superficiale e migliorando così sia il *perlage* che la tenuta della corona nel bicchiere. La sua capacità ammorbidente favorisce la sensazione dolce che si ricerca in vini con basso residuo zuccherino in fase di preparazione della *liquer d'expédition*.

DOSI

Vini bianchi e rosati: 120-250 ml/hl

Vini rossi: 100-300 ml/hl

Vini liquorosi: 150-300 ml/hl

Vini spumanti: 150-300 ml/hl oppure 1-1,5 ml/bottiglia

Attenzione: 100 ml/hl apportano 3 mg/l di SO₂.

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

MODALITA' D'USO

Aggiungere Liquigum Gold direttamente al vino già pronto per l'imbottigliamento, prima o dopo l'ultima filtrazione. Si consiglia l'utilizzo su vini proteicamente stabili. E' opportuno effettuare test preventivi per verificare la filtrabilità e la stabilità dei prodotti prima di intervenire sull'intera massa.

CONTENUTO

Liquigum Gold è disponibile in taniche da 10 Kg e 20 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, 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.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: ADDITIVO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011): anidride solforosa.

Scheda Tecnica: Rev.0_10/2022

Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.