



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 K BIO

GOMMA ARABICA - PRODOTTO BIO

COMPOSIZIONE

Stabilizzante E414 Gomma Arabica. Conservante E220 Metabisolfito di potassio (0,4%).

CARATTERISTICHE

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. Liquigum K BIO si presenta come una soluzione acquosa leggermente opalescente di colore giallo tenue tendente al bianco. Svolge un ruolo di colloide protettore in quanto è caratterizzata da un forte potere protettivo anticoagulante. Questa caratteristica risulta importante nei particolare 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 operazione 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 SO₂.

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.

CONTENUTO

Liquigum K Bio è disponibile in bottiglie da 1 Kg e 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.

RIFERIMENTI NORMATIVI

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

Prodotto conforme Reg. (UE) 848/2018 relativo alla produzione e all'etichettatura di prodotti biologici.

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 015, Operatore controllato n. 128536.

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

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



Organismo di Controllo
autorizzato dal
M.I.P.A.A.F. IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE
Operatore controllato
n. 128536

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



Scheda Tecnica: Rev.3_06/2022
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.