

GOMA ARABIGA

CARACTERÍSTICAS:

La goma arábica es un producto natural formado al contacto del aire sobre ciertas acacias. De gusto perfectamente neutro, se utiliza en la industria alimentaria. Adicionada al vino, no modifica su calidad. Tiene una acción de coloide protector oponiéndose a la floculación de coloides inestables. Debe utilizarse en vinos limpios, si se utiliza en vinos turbios compromete una clarificación o filtración posterior. Solución filtrada y estabilizada.

PROPIEDADES:

Es un colide hidrófilo que retarda la floculación de los coloides. Las propiedades son:

- Protección contra la quiebra cúprica, la goma es muy eficaz y de una acción duradera.
- Protección contra la quiebra férrica.
- Protección contra las precipitaciones de las materias colorantes inestables.
- Protección contra las precipitaciones tartáricas.

DOSIS DE EMPLEO:

20 a 100 ml./hl.

MODO DE EMPLEO:

Emplear la goma arábica en vinos perfectamente clarificados:

- Después de la filtración sobre diatomeas.
- Después o antes de la filtración con placas.
- Antes de la filtración membranas.

Adicionar al vino clarificado y filtrado con una buena homogenización.

ENVASADO:

Sacos de 25 Kg.
Paquetes de 1 Kg.



Nº RGSA. 31.02324/CU