

GOMMARABICA® DC

Soluzione di gomma arabica Seyal

CARATTERISTICHE

Gommarabica DC è prodotta nello stabilimento Dal Cin, sottoponendo la materia prima, scelta e selezionata all'origine, ad una rigorosa lavorazione in più fasi che comprendono la frantumazione delle boccole, la loro solubilizzazione in acqua, la purificazione, la filtrazione della soluzione ottenuta e il confezionamento finale.

La corretta gestione delle diverse fasi permette di raggiungere diversi obiettivi qualitativi:

- concentrazione costante della soluzione
- limpidezza costante
- colore giallo tenue
- potere colmatante minimo
- sterilità microbiologica
- stabilità chimico-fisica

La scelta della materia prima e il processo di produzione permettono di ottenere una gomma arabica con peso molecolare medio elevato e con struttura compatta, caratteristiche che rendono la soluzione poco viscosa ma dotata di elevato effetto colloide protettore.

APPLICAZIONI

Gommarabica DC è una soluzione ottenuta da gomma di *Acacia seyal* e si presenta di colore chiaro, perfettamente limpida e stabile; è indicata per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei vini: la macromolecola interagisce con i tannini avvolgendoli e diminuendone la reattività con i recettori delle papille gustative. Si riducono così le sensazioni amare e astringenti che possono rendere disarmonico il vino. La composizione polisaccaridica conferisce morbidezza, volume e rotondità, con un generale miglioramento dell'equilibrio dei vini.

Gommarabica DC possiede un buon potere protettivo, in particolare nei confronti delle precipitazioni di bitartrato di potassio. Addizionata ai vini si oppone alla formazione delle diverse "casses" ferrica, fosfato ferrica e rameosa, inoltre potenzia significativamente l'azione dell'acido metatartarico.

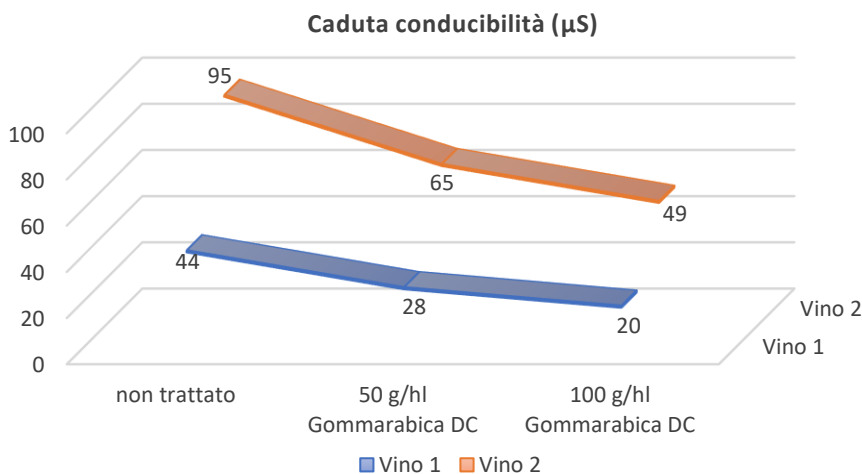


Grafico 1: effetto dell'aggiunta di Gommarabica DC sulla stabilizzazione tartarica di due diversi vini

COMPOSIZIONE

Gomma arabica seyal, in soluzione acquosa. Stabilizzanti: SO₂ max. 0,4%.

MODO DI IMPIEGO

Versare lentamente Gommarabica DC direttamente nel vino, mantenendo una buona agitazione; il prodotto può essere impiegato anche con dosatori in linea. Si consiglia di eseguire il trattamento sul vino finito, prima dell'imbottigliamento, indifferentemente prima o dopo l'ultima filtrazione stretta o il passaggio su membrana.

La soluzione di Gommarabica DC, grazie allo scrupoloso processo di produzione, non intasa le cartucce per la microfiltrazione.

DOSI

Per migliorare la morbidezza dei vini si impiegano 50-200 g/hl o più. Per stabilire la corretta dose da utilizzare, effettuare preventivamente test organolettici su piccolo volume.

50-100 g/hl per contrastare la precipitazione del bitartrato di potassio.

30-80 g/hl per la prevenzione della casse ferrica o rameosa.

CONFEZIONI

Bottiglie 1 kg; taniche da 10 kg e da 25 kg; fusti da 220 kg; big da 1100 kg.

