

Scheda tecnica ARABIC GUM SEYAL 21%

ARABIC GUM SEYAL 21%

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Gomma Arabica per la stabilizzazione dei vini e degli spumanti

1. Composizione

Gomma arabica (specie SEYAL), in soluzione acquosa (demineralizzata) al 22%, stabilizzata con anidride solforosa (0,5%).

2. Caratteristiche

ARABIC GUM SEYAL 21% è uno stabilizzante colloidale, a bassissimo potere colmatante ed altissimo potere protettivo per vini in bottiglia. **ARABIC GUM SEYAL 21%** è una soluzione di gomma arabica che ha subito una doppia filtrazione sterile. La catena polisaccaridica non viene idrolizzata per garantire le caratteristiche tecniche nelle specifiche applicazioni.

3. Applicazioni

L'uso di **ARABIC GUM SEYAL 21%** incrementa e ristabilisce il contenuto colloidale dei vini dopo la filtrazione, migliorando il prodotto sia nel gusto che nel corpo. E' un ottimo protettore colloidale per gli intorbidamenti causati da polifenoli, antociani, proteine e metalli. Nei vini sottoposti a pastorizzazione può sostituire l'uso dell'acido metatartarico, perché grazie alla sua concentrazione, mantiene intatte le caratteristiche di freschezza e limpidezza nel tempo del prodotto

4. Dosi e modalità d'uso

- 30 - 60 gr/hL per prevenire le precipitazioni colloidali.
- 15 - 30 gr/hL per stabilizzare nel tempo ed in sinergia con l'azione dell'acido meta-tartarico.
- >100 gr/hL per conferire morbidezza e persistenza al gusto.

Essendo un colloide protettore, l'aggiunta va effettuata su vini perfettamente limpidi, dopo l'ultima filtrazione con farine fossili e cellulosa, oppure prima dell'ultima filtrazione a strati prima della membrana.

Grazie al suo pH ed essendo un prodotto perfettamente sterile, può essere aggiunto direttamente in riempitrice durante la fase di imbottigliamento.

E' responsabilità del cliente assicurarsi che l'uso del prodotto ed i dosaggi applicati siano conformi alle leggi ed ai regolamenti che disciplinano l'uso nel prodotto finito per il quale è usato. Naturalmente l'integrità del prodotto è garantita solo nel caso in cui esso venga conservato come indicato in questa scheda tecnica.

NOTA: Questo tipo di soluzione concentrata al 22%, non è acidificata, per cui il pH rimane intorno ai valori di 4,0 +/- 0,2

Scheda tecnica ARABIC GUM SEYAL 21%

5. Proprietà chimiche

Sostanza secca	tra il 21 e il 22%
I metalli pesanti	<10 ppm (come Pb)
Piombo	<0,5 ppm
Arsenico	<0,5 ppm
Cadmio	<0,5 ppm
Mercury	<0,5 ppm

6. Proprietà Microbiologiche

Cellule di lievito vitali	<0 CFU / g
Conteggio totale	<0 per grammo
Coliformi	<0 CFU / g
Salmonella	assente in 25 g
Pseudomonas aeruginosa	assente in 1 g
Escherichia coli	assente in 1 g
Staphylococcus	assente in 1 g

7. Informazioni sulla regolamentazione e conformità di legge

Prodotto per uso enologico/ uso professionale

Il prodotto è ammesso dalla legge 606/2009 e successive modifiche.

Prodotto classificato come non pericoloso ed esente da allergeni.

È Gmo free ed allergen free, ove richiesto verrà inviata opportuna dichiarazione

8. Confezioni conservazione

Taniche da 25 kg o in IBC da 1100kg.

Conservare in luogo fresco e asciutto nell' originale imballaggio sigillato. In condizioni ottimali l'efficienza del prodotto è garantita per un periodo di 24 mesi. Una conservazione più lunga potrebbe causare una diminuzione dell'efficacia del prodotto

Queste informazioni si basano sulle conoscenze attualmente disponibili.

Scheda tecnica compilata ai sensi e secondo quanto specificato dal Reg. UE 1169/2011

Rev. 3 10/10/2020