

SCHEMA TECNICA

GOMME ARABIQUE LA

FORMULAZIONE

Gomma arabica pura in soluzione filtrata. Contiene solfiti (E220).

INTERESSE ENOLOGICO

Stabilizzante della materia colorante dei vini rossi e previene anche i rischi di casse metalliche. Forte indizio di protezione.

DOSAGGIO RACCOMANDATO

Le dosi qui di seguito sono fornite a titolo indicativo, la dose ottimale sarà determinata da una prova in laboratorio o su consiglio del vostro enologo:

- Vino rosso giovane: 10 à 20 cL/hL,
- Vino rosso di più di un anno: 10 cL/hL,
- Vino bianco o rosato: 5 à 10 cL/hL.

MODO D'USO

Incorporare in maniera omogenea durante un rimontaggio, prima o successivamente alla filtrazione finale, o iniettare tramite pompa dosatrice all'imbottigliamento o rosato: aggiungere preferibilmente prima della filtrazione finale.

SPECIFICHE

FISICHE	
Aspetto	Soluzione translucida
Colore	Giallo
Densità	1101 ± 2
Turbidità	≤ 40 NTU
MICROBIOLOGICA	
<i>Escherichia coli</i>	Assenza/g
Salmonella	Assenza/g

COMPOSIZIONE	
Concentrazione en gomma	300 g/L
Purezza	> 99,5 %
SO ₂ (E 220)	2,5 g/L ± 0,25
LIMITI	
Ferro	< 60 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg
Arsenico	< 3 mg/kg
Piombo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg

CONSERVAZION

Nel suo imballaggio originale ermeticamente chiuso, in luogo fresco, pulito, asciutto e privo di odori. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Non conservare un imballaggio precedentemente aperto.

CONFEZIONI

Bidoni da 1,1 kg (1 L) (cartone da 15 kg), da 5,5 kg (5 L) (cartone da 22 kg) e da 22 kg (20 L). Container da 1 100 kg (1000 L).



LG/07-11-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche), ed al Food Chemical Codex (FCC).