

SCHEMA TECNICA

VINO GOM[®]

FORMULAZIONE

Soluzione di gomma arabica a bassissimo indice di colmatazione. Contiene solfiti (E220).

INTERESSE ENOLOGICO

Partecipa alla struttura colloidale dei vini.

DOSAGGIO RACCOMANDATO

Dosi di seguito sono per riferimento, la dose ottimale sarà determinata da un test in laboratorio o su consiglio del vostro enologo:

- Vino rosso: 10 a 30 cL/ hL,
- Vini bianco o rosato: 5 a 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. Vino bianco o rosato: aggiungere preferibilmente prima della filtrazione finale.

SPECIFICHE

| FISICHE | |
|-------------------------|-----------------------|
| Aspetto | Soluzione translucida |
| Colore | Giallo |
| Densità | 1101 ± 3 |
| Turbidità | ≤ 10 NTU |
| MICROBIOLOGICA | |
| <i>Escherichia coli</i> | Assenza/g |
| Salmonella | Assenza/g |

| COMPOSIZIONE | |
|-------------------------|----------------|
| Concentrazione en gomma | 270 g/L |
| Purezza | > 99,5 % |
| SO ₂ (E 220) | 2,0 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

Nella sua confezione chiusa ermeticamente, in luogo fresco, pulito, asciutto e senza odori. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONI

Bidoni da 5,5 kg (cartone da 4 bidoni) e Taniche da 22 kg (20 L), container da 1 100 kg (1000 L).



LG/12-11-2019

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).