Goma Arábiga

Es un polímero de celulosa muy purificado de origen vegetal de bajo grado de polimerización y viscosidad (resolución OIV 366/2009).

Origen

La goma arábiga es un polisacárido natural extraído de los árboles de Acacia Senegal y Acacia Seyal. Comercializamos la goma arábiga obtenida de la Acacia Senegal ya que tiene un mayor efecto sobre la estabilización de la materia colorante. Se trata de un producto incoloro, inodoro y sin sabor.

Aplicaciones

Se utiliza en la industria vitivinícola como estabilizante por su característica de actuar como coloide protector, inhibiendo reacciones que puedan producir enturbiamientos y precipitaciones indeseables, principalmente estabiliza la materia colorante, pero también protege al vino frente a quebraduras cúpricas y férricas.
Posee como cualidad organoléptica aumentar la suavidad y redondez en la boca respetando el perfil aromático del vino.

Modo de uso

La adición debe realizarse al vino perfectamente clarificado.
Se agrega directamente sobre una parte del vino a tratar en un tanque con agitación dejando 12 horas en agitación continua y luego se mezcla con el volumen total mediante un remontaje procurando una distribución homogénea en toda la masa.
Para una mejor estabilidad tartárica se adiciona junto con CMC.
Una vez fermentado el mosto se puede adicionar en cualquier momento. Si se va a fraccionar colocarlo por lo menos 48 hs antes para evitar el colmateo de los filtros.
En el caso de los vinos espumantes: se añade sobre el vino base antes de la segunda fermentación.

Dosis de uso

15 a 50 gr/hl en función de los objetivos buscados. Recomendamos realizar pruebas de laboratorio para determinar la dosis adecuada.

Presentación

Cajas de 25 kg

Conservación

2 años en el embalaje original al abrigo de la humedad.

AMG es una empresa certificada FSSC 22000
Maipú 1300 - 4º piso - (1006) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Teléfono: (+5411) 4314-4100 / amg@amg.com.ar / www.amg.com.ar