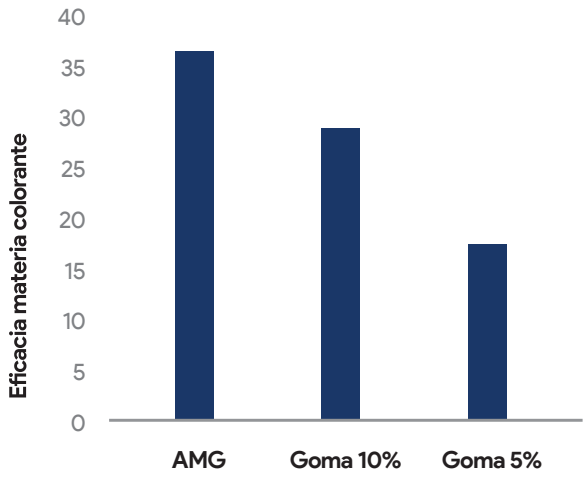
Goma Arábiga Líquida

Solución de goma arábiga, 100% VEREK, de bajo grado de polimerización y viscosidad (resolución OIV 366/2009).

Nuestra goma arábiga es obtenida de la Acacia Senegal, dado que, tiene un mayor efecto sobre la estabilización de la materia colorante. Se trata de un producto incoloro, inodoro y sin sabor. En forma de una solución acuosa concentrada al 25%, lista para su adición al vino. Estabilizada con SO_2.

Actúa como un coloide hidrófilo estable, formando una capa protectora alrededor de los coloides hidrofóbicos, impidiendo así que se agreguen y enturbien el vino. Este efecto estabilizante se debe a la presencia de una fracción proteica que incrementa la complejidad coloidal del vino, mejorando notablemente sus características sensoriales y realzando la percepción de redondez y suavidad en el paladar.



Resultados de eficacia de estabilidad de materia colorante, sobre vino tinto Cabernet Sauvignon, Dosis 100 ml/hl de diferentes gomas.

Aplicaciones

- Prevención de la floculación de los compuestos colorantes inestables en vinos tintos.
- Durante la preparación del licor de expedición para mejorar la calidad del "perlage" en vinos espumosos.
- Reducción de quiebras metálicas causadas por la precipitación de complejos de cobre y hierro.

Dosis y Modo de Uso

- 50 a 150 ml/hl para la estabilización del color.
- 100 ml/hl botellas en el licor de expedición
- 100 ml/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO2.

Debe añadirse directamente a vinos límpidos, ya clarificados y filtrados.

Importante: agregar antes de la microfiltración puede obstruir los filtros de membrana. Si no se dispone de un dosificador en línea para hacer la adición tras la filtración, se debe incorporar al menos 24 horas antes del embotellado. El tiempo de espera varía según la cantidad de goma (a mayor dosis, mayor espera), la porosidad de los cartuchos (a menor porosidad, mayor tiempo de espera) y el nivel de coloides en el vino. Por lo tanto, se aconseja realizar pruebas de laboratorio previas para ajustar la dosis adecuada, asegurar la estabilidad y evaluar el impacto en la filtrabilidad.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y libre de olores.
Cerrar los envases abiertos cuidadosamente y consumirlos lo antes posible.

Envase

Bidones de 20 litros, solución al 25%.

Esmeralda 950, Torre II - Piso 23, (1007) Buenos Aires, Argentina
(+54 11) 4314-4100 / amg@amg.com.ar
www.amg.com.ar