

Goma Arábica Sólida



Estabilización coloidal y protección del color en vinos tranquilos y espumosos. (resolución OIV 366/2009).

Goma Arábica Sólida es un polisacárido natural obtenido exclusivamente de **Acacia Senegal (VEREK)**, reconocido por su alta pureza y eficacia en la **estabilización de la materia colorante**. Actúa como **coloide protector**, evitando enturbiamientos y precipitaciones indeseables, y aporta suavidad y redondez al vino sin alterar su perfil aromático.

Aplicaciones

- Previene la floculación de compuestos colorantes inestables.
- Protege frente a quiebras metálicas (Cu, Fe).
- Mejora la estabilidad tartárica cuando se combina con CMC.
- Aumenta la sensación de volumen y redondez en boca.
- Ideal para vinos tintos, rosados y espumosos.

Dosis y Modo de Uso

Recomendamos usar 15 a 50 g/hL para la estabilización del color y aportar suavidad.

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.

Presentación

Bolsa de 25 Kg.