

LIQUIGUM KORDOFAN GUMA ARABICA LEVOGIRA

COMPOZITIE

Guma arabica din salcam Verek (E414) 27%, bioxid de sulf (E220) 0,4%, apa demineralizata 100%. pH 3,2 - 3,4 corectata cu acid citric (E 330).

CARACTERISTICI

Se prezinta sub forma de solutie, usor opalescenta de culoare galben pal-bej. Liquigum Kordofan se obtine din materie prima selectionata provenita din arborele de salcam Verek capabila sa produca un efect de rotatie levogirica (levogir- substanta optica care deviaza planul de polarizare a luminii spre stanga). Acest tip de guma arabica contine o fractiune proteica speciala, combinata cu polizaharide, care contribuie la cresterea complexitatii si catifelarii vinurilor. Produsul nu deriva din organisme modificate genetic si nu contine alergeni.

APLICATII - UTILIZARI

Guma arabica Liquigum Kordofan este utilizata ca si coloid protector, pentru prevenirea precipitarilor coloidale in vinuri, a alterarilor cauzate de casarea ferica si cuproasa si dezvolta o importanta actiune protectiva impotriva precipitarilor materiei colorante. De asemenea contribuie la stabilitatea tartrica a vinurilor albe si roze. Nu efectuati clarifieri dupa adaugarea produsului.

Natura polizaharidica a produsului confera vinului si o rotunjime organoleptica; poate fi utilizata si la masa pregatitoare a vinurilor spumante obtinute prin metoda clasica, unde reactioneaza pozitiv asupra etanseitatii coroanei cat si asupra persistentei perlajului.

Pentru utilizarea gumei arabice Liquigum Kordofan este necesara respectarea normativelor legale in vigoare.

MODALITATE DE UTILIZARE

Adaugarea de Liquigum Kordofan trebuie facuta de preferat la vinurile limpezi cu putin timp inaintea imbutelierii; adaugati direct in masa vinului, omogenizand sau utilizati un instrument de dozare liniar. Adaugarea trebuie facuta direct in vin dupa filtrarea finala (microfiltrarea). Utilizati produsul numai la vinuri stabile din punct de vedere proteic.

DOZE

30-50 g/hl pentru vinuri albe si roze.

40-80 g/hl pentru vinuri rosii.

60-100 g/hl pentru vinurile dense licoroase.

Se recomanda efectuarea de probe de laborator pentru stabilirea dozajului optim.

Atentie: 100 g/hl de Liquigum Kordofan aduc in vin 4 mg/l de bioxid de sulf.

AMBALARE

Sticle de 1 kg, canistra de 5 si 25 kg.

PASTRARE

Pastrati in loc racoros si uscat. Pachetele deschise trebuiesc inchise cu grija si conservate in loc racoros fiind recomandata folosirea in timp cat mai scurt.

PERICOLE

Acest produs trebuie inmagazinat, manipulat si utilizat in acord cu normele sanitare de igiena industriala si in conformitate cu legislatia in vigoare.

CLASIFICARE SI DECLARATII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia).

Prodot necertificat biologic, dar admis pentru productia vinurilor biologice daca nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare : /

Termen minim de pastrare indicat pe ambalaj

Clasificare Siguranta : Neclasificat

Clasificare ADR Neclasificat

OGM Nu contine/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Contine sulfiti

Informatiile continute in aceasta fisa tehnica, sunt cele disponibile in stadiul actual al cunostintelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie sa opereze conform bunelor practici de lucru si in conformitate cu legislatia in vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicatiile si recomandarile prezente in acest document, nu garanteaza obtinerea unui anumit rezultat presupus apriori de catre un utilizator.

Fisa tehnica elaborata in 24/09/2014 rev. n°2