ICEgum
Liquid Bio

Stabilizzante colloidale a base di una soluzione purificata, concentrata e stabilizzata di gomma arabica (E 414) naturale certificata biologica

DESCRIZIONE

ICEgum Liquid Bio è una gomma arabica destrogira che deriva da un'attenta selezione delle migliori specie botaniche di *Acacia seyal,* che permettono di ottenere un essudato gommoso di elevatissima qualità. Il prodotto è in soluzione liquida concentrata al 30%, filtrata a freddo in doppio passaggio, senza alcuna modifica del pH (4±0,2) ottenuta secondo la metodologia biologica.
La manifestazione degli intorbidamenti nel vino è dovuta soprattutto a piccolissime micelle di natura colloidale che aggregandosi fra loro, diventano visibili e costituiscono talvolta un vero e proprio precipitato, rendendo evidente l'instabilità del vino. Le gomme arabiche fungono da colloide protettore del vino opponendosi alla formazione di micelle. Come colloide idrofilo stabile, costituisce una sorta di strato protettivo intorno ai colloidi idrofobi che non sono perciò in grado di aggregarsi, rappresentando così una cura preventiva contro la comparsa di casse ferriche, casse rameiche, proteiche e precipitazioni di colore.

CARATTERISTICHE

L'utilizzo di **ICEgum Liquid Bio** ha numerosi vantaggi:

- Aumenta la stabilità colloidale del vino contro possibili casse ferriche e rameiche
- Equilibra le caratteristiche organolettiche di morbidezza
- Stabilizza la materia colorante nei vini rossi giovani e aumentare la stabilità tartarica nei vini bianchi
- Zero impatto sull'indice di filtrabilità
- Praticità di utilizzo grazie alla formulazione liquida dosabile in linea
- Valorizza l'espressione organolettica dei vini caratterizzati da elevate acidità o contenuti tannici

APPLICAZIONI

- Vini biologici rossi, bianchi e rosati
- Per amplificare e stabilizzare nel tempo l'azione dell'acido metatartarico
- Per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini
- Per conferire volume e persistenza del gusto

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

10-60 g/hl per prevenire le instabilità
80 g/hl per prevenzione e amplificare il gusto
80-120 g/hl vini liquorosi

Aggiungere al vino tramite tubo venturi ad una temperatura non inferiore ai 10°C con opportuna agitazione oppure omogeneizzando con un rimontaggio.

È consigliabile eseguire prove in piccolo per verificare il dosaggio ottimale per ottenere i risultati desiderati.

L'utilizzo di **ICEgum Liquid Bio** su alcune tipologie di vini giovani, già ricchi in colloidi, potrebbe causare un rallentamento del flusso della filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 5 Kg e 25 Kg
Conservare in luogo fresco e asciutto. Nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo con temperature inferiori ai 15°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.

CONFORMITÀ E CERTIFICAZIONI

Il prodotto è conforme a:

- Codex enologico internazionale
- Regolamento UE 848/2018
- Certificato biologico – Organismo di controllo Suolo e Salute N°40514 – IT-BIO-004

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.