

ICEgum Liquid



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

DESCRIZIONE

ICEgum Liquid è una gomma arabica che deriva da un'attenta selezione delle migliori specie botaniche di *Acacia seyal*, che permettono di ottenere un essudato gommoso di elevatissima qualità.

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

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

APPLICAZIONI

- Per la stabilizzazione tartarica dei vini
- Immissione tramite tubo venturi in linea

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

30 -120 g/hl

Aggiungere al vino 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.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg, 10 Kg, 25 Kg e 1000 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.

AVVERTENZE

Il prodotto contiene Additivi alimentari ai sensi del Reg. UE 2021/2117 e Reg. UE 2022/68: **Gomma arabica** (E414) e **Anidride solforosa** (E220). Per l'utilizzo fare riferimento alla normativa vigente.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

