



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it

PRODOTTO BIOLOGICO



ICEgum

Liquid Bio



DESCRIZIONE

Stabilizzante colloidale.

E' una soluzione concentrata e stabilizzata di gomma arabica (E 414) naturale depurata, certificata biologica.

CARATTERISTICHE

ICEgum LIQUID BIO è una gomma arabica (Destrogira) in soluzione liquida al 30%. Tale soluzione viene filtrata a freddo in doppio passaggio fino alla semi-sterilità senza alcuna modifica del pH (4 +/- 0.2) ottenuta secondo la metodologia biologica.

I contenuti di anidride solforosa sono dello 0,5%.

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.

ICEgum LIQUID BIO esprime le sue qualità di colloide protettore 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.

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

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

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

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

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

Si consiglia di aggiungere il prodotto prima dell'imbottigliamento in concomitanza della filtrazione finale a membrana.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Tanica 10 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.

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 e l'utilizzo 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.

REV. 01/2018

Organismo accreditato da ACCREDIA



Certificato n. 16449

