

Arabique NATUGUM P



COMPOSIZIONE

Gomma arabica Organica purificata con potere rotatorio levogiro, da Acacia Senegal, micro granulata a dissoluzione istantanea.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere micro granulata bianca

L'elevata concentrazione di **ARABIQUE NATUGUM P** (4/5 volte superiore alle normali gomme liquide) permette un aumento alla struttura dei vini anche a bassi dosaggi.

Le sue origini botaniche e le caratteristiche chimico strutturali permettono di massimizzare l'azione di protezione colloidale e la capacità strutturante dei vini.

Impiegata in combinazione con acido metatartarico, **ARABIQUE NATUGUM P** ne rafforza la capacità stabilizzante nei confronti dei sali di tartrato, coadiuvandone e prolungandone l'azione.

ARABIQUE NATUGUM P non contiene anidride solforosa (che può alterare il colore dei vini e conferire durezza) ed è consigliata in particolare per la sua azione "ammorbidente".

APPLICAZIONI

ARABIQUE NATUGUM P contribuisce a rafforzare la struttura dei vini trattati, svolgendo una importante e duratura azione stabilizzante nei confronti della materia colorante, prevenendo di fatto intorbidamenti o precipitazioni colloidali.

ARABIQUE NATUGUM P migliora l'equilibrio e le caratteristiche organolettiche, in particolare per i caratteri di morbidezza e rotondità del gusto. Si consiglia, a questo scopo, di effettuare prove di laboratorio per valutare le dosi ottimali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

10 - 50 g/hL come stabilizzante colloidale.

30 - 100 g/hL per ottenere un importante effetto organolettico.

MODALITA' D'USO

L'aggiunta di **ARABIQUE NATUGUM P** è consigliata in fase di affinamento, comunque prima dell'ultima filtrazione, prima delle micro-filtrazioni finali.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

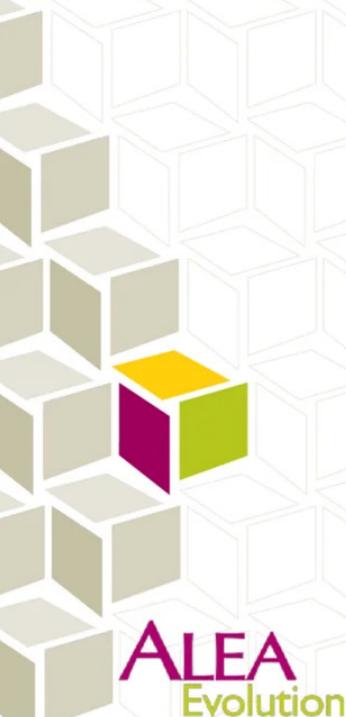
Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

Prodotto idoneo alla produzione di Vini Biologici, ai sensi del Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008, Reg

UE 2018/848, Reg. UE 2021/1165 e D.M. 8 Maggio 2018

Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF: IT-BIO-004

Operatore controllato N. 48194



Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

