








ESTABILIZANTES

AROMAGUM

Conserva la frescura aromática de los vinos

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de goma arábiga (20,5%) y anhídrido sulfuroso (0,3% ± 0,1%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES La goma arábiga, además de ser un estabilizante de la materia colorante, es capaz de interactuar con las sustancias aromáticas contenidas en el vino a través de la formación de enlaces químicos. A causa de la formación de complejos con la goma, la volatilidad y la velocidad de migración de algunas sustancias aromáticas cambian y, en consecuencia, su percepción olfativa y gustativa. En la producción de Aromagum, fruto de una prueba llevada a cabo en el Departamento de Producción Vegetal de la Universidad de Milán, el proceso de hidrólisis es controlado con el fin de obtener una goma particularmente activa a la hora de combinarse con aromas que aportan al vino notas especiadas, vegetales y de evolución. Por lo tanto, la aplicación de Aromagum, acentúa la percepción de aromas frescos, dulces y afrutados y permite que esta característica de frescura se mantenga intacta en el vino incluso un año después del embotellado, a menudo también en condiciones de conservación no óptimas. Aromagum, a las dosis recomendadas, tiene un moderado efecto colmatante sobre las membranas de filtración, por lo que puede ser adicionado al vino antes de la microfiltración. La ausencia de impurezas y la presencia de anhídrido sulfuroso permiten su adición incluso después de la microfiltración, sin peligro de contaminación microbiológica o de alteraciones en las características vivivas del vino.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantenimiento de la frescura aromática en vinos blancos, tintos, rosados, vinos espumosos y producidos con el método charmat. ▪ Prevención de la precipitación de coloides inestables.
	<p>DOSIS 50 – 100 mL/hL 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L de SO₂.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Agregar Aromagum tal cual al vino limpio, perfectamente clarificado y filtrado, listo para embotellar. A las dosis recomendadas, Aromagum tiene un moderado efecto colmatante sobre las membranas de filtración y, por lo tanto, se puede agregar al vino antes de la microfiltración. A dosis más altas, puede causar la obstrucción de los cartuchos, por lo que se recomienda agregarlo mediante un dosificador automático después de la filtración final. Se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio para determinar la dosis correcta, la eficacia estabilizante y el efecto sobre la filtrabilidad.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 10 kg - 20 kg – 1000 kg Conservación cerrada: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado. No exponerlo al sol. Conservación abierta: cerrar y conservar según como está indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Reg. (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.