



Stabilizzanti

AROMAGUM

Codice Scheda: Aromagum/it

Revisione: n°3 Settembre 2015

Pag. 1/2

PRESERVA LA FRESCHEZZA AROMATICA DEI VINI

COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di gomma arabica (20,5%) e anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione opalescente di colore giallo tenue.

La gomma arabica, oltre ad essere uno stabilizzante della materia colorante, è capace di interagire con le sostanze aromatiche contenute nel vino attraverso la formazione di legami chimici. In seguito alla formazione di complessi con la gomma, la volatilità e la velocità di migrazione di alcune sostanze aromatiche cambia e cambia di conseguenza la loro percezione olfattiva e gustativa.

Nella produzione di **AROMAGUM**, frutto di una sperimentazione condotta presso il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università di Milano, il processo di idrolisi è controllato in modo da ottenere una gomma particolarmente attiva nel combinarsi con aromi che nel vino conferiscono note di speziato, vegetale ed evoluto. L'applicazione di **AROMAGUM** pertanto esalta la percezione di aromi freschi, dolci e fruttati e consente di mantenere intatta nel vino questa caratteristica di freschezza anche dopo un anno dall'imbottigliamento, spesso anche in condizioni non ottimali di conservazione.

AROMAGUM, alle dosi consigliate, ha un modesto effetto colmatante sulle membrane di filtrazione e può pertanto essere aggiunta al vino prima della microfiltrazione.

L'assenza di impurità e la presenza di anidride solforosa ne consentono l'aggiunta anche dopo microfiltrazione senza pericoli di inquinamento microbiologico od alterazioni delle caratteristiche visive del vino.

APPLICAZIONI

Mantenimento della freschezza aromatica in vini bianchi, rossi, rosati, vini spumante e frizzanti prodotti con metodo charmat.

DOSI

50÷100 ml/hl

100 ml/hl apportano al vino circa 3 mg/l di SO₂.

MODALITÀ D'USO

AROMAGUM deve essere aggiunto al vino preferibilmente durante l'imbottigliamento, mediante dosatore automatico dopo la filtrazione finale.

Nel caso non si disponga di un dosatore in linea per aggiunte post filtrazione, si consiglia di aggiungere la gomma almeno 24 ore dell'imbottigliamento. Il tempo di attesa può essere più lungo in funzione della dose aggiunta (maggiore la dose, più lungo il tempo), della porosità della membrana (membrane più strette, tempo più lungo) e della ricchezza in colloidali del vino. Si raccomanda pertanto, di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Tanica da 10 kg - Canestro da 25 kg - Giara da 1000 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

ESSECO srl

San Martino

Treviso (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



Stabilizzanti

AROMAGUM

Codice Scheda: Aromagum/it

Revisione: n°3 Settembre 2015

Pag. 2/2

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Torbidità (NTU)	< 30
Colore (DO 420 nm)	< 0.10
Residuo secco (%)	> 20.5

I valori sono stati determinati con metodi ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009

Le materie prime con cui è stato elaborato il prodotto sono conformi a:
Regolamento (UE) N. 231/2012
Codex Œnologique International