








STABILIZZANTI

AROMAGUM

Preserva la freschezza aromatica dei vini

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa di gomma arabica (20,5%) e anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI 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 colmatane 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.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantenimento della freschezza aromatica in vini bianchi, rossi, rosati, vini spumante e frizzanti prodotti con metodo charmat. ▪ Prevenzione della precipitazione di colloidi instabili
	<p>DOSI 50÷100 mL/hL 100 mL/hL apportano al vino circa 3 mg/L di SO₂.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Aggiungere Aromagum tal quale al vino limpido, già perfettamente chiarificato e filtrato, pronto per l'imbottigliamento. Alle dosi consigliate, Aromagum ha un modesto effetto colmatane sulle membrane di filtrazione e può pertanto essere aggiunta al vino prima della microfiltrazione. A dosi più alte può causare intasamento delle cartucce per cui se ne consiglia l'aggiunta mediante dosatore automatico dopo la filtrazione finale. Si raccomanda di effettuare prove preventive di laboratorio per determinare la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 10 kg – 20 kg – 1000kg Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

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.