



ENARTIS GREEN GOMMA VEREK

STABILIZZANTE COLLOIDALE DEI VINI IN BOTTIGLIA

COMPOSIZIONE

E 414 Gomma arabica biologica certificata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: microgranuli di colore bianco.

Pura *Acacia verek*, **Enartis Green Gomma Verek** sottostà ad un semplice processo di solubilizzazione e purificazione per filtrazione, finalizzato ad eliminare le impurità grossolane presenti nella materia prima e a mantenere pressoché intatte le dimensioni e la struttura nativa della gomma. Così facendo infatti, si ottiene una gomma estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante nei vini rossi.

APPLICAZIONI

Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati finiti, pronti per l'imbottigliamento.

DOSI

10-50 g/hl

Si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità.

MODALITA' D'USO

Sciogliere una parte di **Enartis Green Gomma Verek** in 10 parti di vino limpido, perfettamente filtrato e pronto per l'imbottigliamento. Una volta disciolta, aggiungere omogeneamente alla massa da trattare. Utilizzare la soluzione così preparata in giornata. Attenzione: l'aggiunta di **Enartis Green Gomma Verek** prima della microfiltrazione può causare intasamento delle cartucce. Ai dosaggi più elevati, se ne consiglia l'aggiunta dopo microfiltrazione mediante dosatore automatico.

Nel caso non si disponga di un dosatore in linea, si raccomanda di valutare preventivamente l'impatto dell'aggiunta di gomma sulla filtrabilità del vino.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Reg. (CE) N. 834/2007

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

Regolamento (UE) N. 203/2012

