



# Stabilizzanti

## PROGUM

Codice Scheda: Progum/it

Revisione: n°2 Giugno 2015

Pag. 1/1

### **GOMMA ARABICA SEYAL IN SOLUZIONE**

#### COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di gomma arabica e anidride solforosa.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida di colore giallo tenue.

PROGUM migliora la stabilità chimico-fisica dei vini e a livello organolettico ne amplifica le sensazioni di volume e morbidezza.

In conseguenza del particolare processo di lavorazione adottato in produzione, PROGUM presenta uno scarso effetto colmatante sulle membrane e può pertanto essere aggiunto al vino anche prima della microfiltrazione.

L'anidride solforosa, presente in forma libera consente una lunga conservabilità del prodotto e permette di utilizzare PROGUM anche dopo microfiltrazione senza alcun rischio di contaminazione microbiologica.

#### APPLICAZIONI

- Stabilizzazione chimico-fisica dei vini finiti, pronti per l'imbottigliamento.
- Miglioramento dell'equilibrio organolettico dei vini: attenuazione di astringenza e amaro. Aumento della sensazione di dolcezza.

#### DOSI

50- 80ml/hl come stabilizzante

da 80 a 200 ml/hl ed oltre, per raggiungere un importante effetto organolettico

100 ml/hl apportano al vino circa 3 mg/l di SO<sub>2</sub>.

#### MODALITA' D'USO

Aggiungere PROGUM tal quale su vino perfettamente limpido, pronto per l'imbottigliamento. Grazie al suo scarso effetto colmatante e alla sua sterilità microbiologica, PROGUM può essere aggiunto sia prima che dopo microfiltrazione. In ogni caso, si raccomanda 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

Canestri da 25 kg

Fusti da 200 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.

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

**ESSECO srl**

San Martino

Trecale (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.