








**STABILIZZANTI**

**PROGUM**

Stabilizzante colloidale

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>COMPOSIZIONE</b><br/>Soluzione acquosa di gomma arabica Seyal (20,5%) e anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).</p>  |
|    | <p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b><br/>Progum migliora la stabilità chimico-fisica dei vini e a livello organolettico 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.<br/>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.</p> |
|    | <p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stabilizzazione chimico-fisica dei vini finiti, pronti per l'imbottigliamento.</li> <li>▪ Miglioramento dell'equilibrio organolettico dei vini: attenuazione di astringenza e amaro</li> </ul>   |
|  | <p><b>DOSI</b><br/>50 -100 mL/hL</p> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 3 mg/L di SO<sub>2</sub>.<br/>Si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante, l'impatto sulla filtrabilità e sulla qualità organolettica del vino.</p>   |
|  | <p><b>MODALITÀ D'USO</b><br/>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.</p>  |
|  | <p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b><br/>25 kg - 200kg - 1000kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato a temperature superiore a 10°C.<br/>Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>  |
|  | <p><b>CONFORMITÀ</b><br/>Prodotto a base di materie prime conformi a:<br/>Regolamento (UE) N. 231/2012<br/>Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:<br/>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.*