



COMPLEX GUM BIO



Gomma Arabica Seyal ottenuta da agricoltura Biologica e conforme al regolamento (CE) n. 889/2008 e al regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica.

essedielle importa la gomma arabica grezza direttamente dal Sudan, selezionando accuratamente la materia prima con rigorosi controlli. Tutta la trasformazione avviene in sede, abbinando metodologie moderne ma nel pieno rispetto della preziosa materia prima, affinché non ne vengano snaturate composizione e peculiarità. L'obiettivo è quello di conservare fino all'utilizzo nel vino tutte le caratteristiche ed i vantaggi che questa sostanza, 100% naturale, può apportare.

Per saperne di più sulla materia prima e sul processo di lavorazione essedielle

www.essedielleenologia.com/gomma-arabica/

Caratteristiche generali

Complex Gum Bio è una gomma arabica ad alto potere stabilizzante nei confronti del bitartrato di potassio poiché riesce ad abbattere la conducibilità (μS) dei vini rendendoli stabili nel tempo. Complex Gum Bio è la prima gomma arabica studiata in maniera specifica per la stabilità tartarica, con una reattività nei confronti dell'instabilità non presente nelle altre gomme arabiche della gamma. Non presenta i rischi di utilizzo della carbossimetilcellulosa e può essere utilizzata senza limitazioni di dosaggio.

Inoltre, nelle varie fasi di produzione, Complex Gum Bio viene "microfiltrata", in modo da non modificare successivamente l'indice di filtrabilità dei vini: per questo motivo è addizionabile anche prima dell'ultima filtrazione. Complex Gum Bio svolge un ruolo di colloide protettore (polisaccaride arabinogalattano tipo II associato ad una glicoproteina) in quanto è caratterizzato da un eccezionale potere protettivo anticoagulante, in particolare nei confronti delle sostanze polifenoliche (anche a basso peso molecolare) e delle sostanze proteiche, sia dei vini bianchi che rossi da invecchiare.

Dosaggio

50 ml/hl abbattano una conducibilità di circa 50-70 $\Delta\mu\text{S}$ su vini bianchi e rosati.

Effettuare il test di conducibilità dopo l'aggiunta di Complex Gum Bio.

Avvertenza: 100 ml/hl di Complex Gum Bio apportano circa 4 mg/l di SO_2 .

Modalità d'uso

Complex Gum Bio va aggiunto al vino prima o dopo l'ultima filtrazione o microfiltrazione che porta all'imbottigliamento.

Non effettuare chiarifiche dopo l'aggiunta di Complex Gum Bio.

Confezione e conservazione

Tanica da 10 kg.

Conservare in ambiente fresco e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Non contiene vegetali OGM.

Rev 2/06.2023