



GREENFIX DRY

Gomma Arabica Kordofan 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

Greenfix Dry è una gomma arabica in polvere solubile derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato ottenuto dall'albero di Acacia Senegal di origine certificata biologica. Greenfix Dry equilibra e corregge le caratteristiche organolettiche dei vini, conferisce morbidezza e rotondità e protegge inoltre da precipitazioni di colore, fungendo da colloide.

Greenfix Dry è utilizzabile anche nel settore dolciario, grazie alle sue proprietà come agente emulsionante, stabilizzante, fissatore del sapore, gelificante, addensante, legante e filmogene.

Dosaggio

10-20 g/hl per impedire precipitazioni e intorbidimenti;

10-100 g/hl per evidenziare struttura e morbidezza;

Greenfix Dry è esente da impurezze, ma il suo elevato peso molecolare potrebbe influire sulla filtrabilità dei vini: aggiungere preferibilmente sempre dopo l'ultima filtrazione.

Modalità d'uso

Sciogliere Greenfix Dry in acqua o vino in rapporto 1:10 ed aggiungere alla massa da trattare in fase di rimontaggio.

Si consiglia di non aumentare la concentrazione della soluzione preparata oltre il 20%.

Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore.

Rev. 15/06.2023