



GREENFIX

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.essediellenologia.com/gomma-arabica/

Caratteristiche generali

Greenfix è una soluzione filtrata e purificata di gomma arabica di tipo *Kordofan* derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato dell'albero di *Acacia Verek*.

Greenfix si presenta come una soluzione acquosa leggermente opalescente, di colore giallo molto tenue tendente al bianco. Greenfix svolge un ruolo di colloide protettore in quanto è caratterizzata da un eccezionale potere protettivo anticoagulante, in particolare nei confronti delle sostanze polifenoliche (anche a basso peso molecolare) e delle sostanze proteiche, sia nei vini bianchi che rossi da invecchiare.

Greenfix, addizionato ai vini, protegge il colore dalle precipitazioni. Si oppone inoltre alle casses ferrica e rameosa. Migliora in maniera considerevole la morbidezza e il vellutato dei vini attenuando la sensazione di astringente in bocca.

Dosaggio

40-150 ml/hl per prevenire le casses proteica e rameosa e la precipitazione delle sostanze coloranti;

80-200 ml/hl per aggiungere un importante effetto organolettico;

Per i dosaggi ottimali si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio.

Avvertenza: 100 ml/hl di Greenfix apportano circa 4 mg/l di SO₂.

Modalità d'uso

Greenfix va aggiunto ai vini già pronti, prima dell'imbottigliamento o dopo l'ultima filtrazione, con l'ausilio di un dosatore automatico in linea. Il suo elevato peso molecolare incide sulla filtrabilità dei vini. Non si devono effettuare chiarifiche dopo l'aggiunta di Greenfix.

Confezione e conservazione

Bottiglia da 1 kg, tanica da 5, 10 e 25 kg.

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

Rev. 15/06.2023