



GREENGUM



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.essediellenologia.com/gomma-arabica/

Caratteristiche generali

Greengum è una soluzione microfiltrata e purificata di gomma arabica derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato dell'albero di Acacia. Greengum si presenta perfettamente limpida, di colore giallo paglierino e con un bassissimo contenuto di calcio. Inoltre, nelle varie fasi di produzione, Greengum viene "microfiltrata" in modo da non modificare successivamente l'indice di filtrabilità dei vini: quindi diventa addizionabile anche prima dell'ultima filtrazione. Greengum 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. Greengum - addizionato ai vini - evita le torbidità ed i depositi di tipo colloidale, facendo conservare tutta la loro limpidezza ed opponendosi alle alterazioni dovute alla casse ferrica e rameosa. Inoltre, migliora la morbidezza ed il vellutato dei vini sia bianchi che rossi.

Dosaggio

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

80-100 ml/hl per migliorare la stabilizzazione tartarica in abbinamento anche con acido metatartarico.

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

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

Modalità d'uso

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

Non effettuare chiarifiche dopo l'aggiunta di Greengum.

Confezione e conservazione

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

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

Non contiene vegetali OGM.

Rev. 15/06.2023