KORDOFIX

GOMME ARABICHE

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

Kordofix® è una soluzione filtrata e purificata di gomma arabica di tipo Kordofan (*levogira*), nota come *a catena lunga*. Svolge un ruolo importante nella vinificazione, in particolare nei vini che sono destinati all'invecchiamento. Alcune delle principali caratteristiche e applicazioni di Kordofix includono:

- Colloide protettore: Kordofix funge da colloidale protettore nei vini, il che significa che può prevenire o ridurre la coagulazione e la precipitazione di particelle indesiderate. Questa capacità di protezione anticoagulante è particolarmente rilevante quando si tratta di sostanze polifenoliche e proteine a basso peso molecolare nei vini, sia bianchi che rossi che sono destinati all'invecchiamento;
- Protezione del colore: un importante vantaggio di Kordofix è la sua capacità di proteggere il colore del vino. Contribuisce a prevenire le precipitazioni che potrebbero influire sulla limpidezza del vino e mantenere il colore del vino inalterato;
- Contrastare le casse: Kordofix si oppone anche alle casse ferriche e rameose. Queste casse sono precipitati indesiderati che possono verificarsi nei vini e influire negativamente sulla loro qualità;
- Morbidezza e riduzione dell'astringenza: aggiungendo Kordofix ai vini, è possibile migliorare in modo significativo la morbidezza e il vellutato del vino, riducendo la sensazione di astringenza in bocca, rendendo il vino più piacevole da gustare.

Composizione

Gomma arabica 26% ± 0,5%;
Anidride solforosa 0,3%.
Non proviene da vegetali OGM.

Dosaggio

40-100 ml/hl per prevenire le casses proteica e rameosa e la precipitazione delle sostanze coloranti;
80-100 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 Kordofix apportano circa 3 mg/l di SO2.
Avvertenza: dosaggio massimo legale 100 ml/hl.

Enologia

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

Modalità d’uso

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

Confezione e conservazione

Bottiglia da 1 kg, tanica da 5, 10 o 25 kg, GIR da 1100 kg.
Conservare in ambiente fresco e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Rev. 11/02.2025

Enologia

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com