

CX SPEED GUM

GOMMA ARABICA SPRAY DRY

COMPOSIZIONE

Gomma arabica (E 414) purificata ed essiccata con processo spray dry.

CARATTERISTICHE

La gomma arabica è un polisaccaride complesso ad elevato peso molecolare, con spiccato potere stabilizzante nei confronti delle precipitazioni colloidali, utilizzato nell'industria dolciaria ed alimentare. CX SPEED GUM, ottenuta da materie prime selezionate provenienti da *Acacia verek*, è levogira, priva di impurezze e di residui di pesticidi. La sua preparazione non prevede trattamenti chimici né enzimatici nella purificazione. L'essiccazione avviene attraverso la tecnica "spray dry" che consente un elevato rispetto per la struttura della molecola e una sua pronta reidratibilità. L'avanzato processo di produzione permette di conservare integra la frazione dell'eteropolisaccaride, legato alle proteine, vere responsabili dell'effetto stabilizzante e colloide-protettore.

APPLICAZIONI

CX SPEED GUM è impiegata in enologia come colloide protettore e come tale previene le precipitazioni colloidali e svolge azione protettiva nei confronti delle precipitazioni di sostanze coloranti.

Quindi lo stato colloidale viene stabilizzato in maniera efficace, migliorando la sensazione tattile di rotondità e morbidezza sul palato. L'aggiunta di CX SPEED GUM deve avvenire preferibilmente sui vini limpidi, poco prima dell'imbottigliamento, poiché eventuali trattamenti successivi risulterebbero difficoltosi e ridurrebbero il potere stabilizzante della gomma arabica. Agendo da colloide protettore ha un'interazione con le sostanze proteiche, di conseguenza il dosaggio è consigliato su prodotti stabili dal punto di vista proteico.

Per l'impiego di CX SPEED GUM attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Diluire CX SPEED GUM 1:5 in acqua fredda o tiepida (non calda!); la solubilità del prodotto consente, se necessario, di fare delle soluzioni di gomma arabica al 40 % in acqua fredda e fino al 50 % in acqua tiepida. Una volta disciolta la soluzione è pronta all'uso e deve essere utilizzata nell'arco di poche ore; aggiungere quindi al vino assicurando una adeguata omogeneizzazione.

DOSI

Da 5 a 30 g/hL nei vini bianchi e rossi.

Tener presente che 20 g/hL di CX SPEED GUM corrispondono a circa 100 g/hL di ISIGUM VEREK.

CONFEZIONI

Disponibile in sacchetti in poliaccoppiato da 0,5 Kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 07.03.2023