

# ISIGUM FLOW

## GOMMA ARABICA VEREK MICROFILTRABILE

### COMPOSIZIONE

Gomma arabica (E 414) 20%, Anidride solforosa (E 220) 0,4%, Acqua demineralizzata q.b. a 100%.  
Contiene solfiti.

### 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. ISIGUM FLOW è ottenuta da materie prime selezionate provenienti da *Acacia verek*, contraddistinta dalla presenza di una frazione proteica legata ai polisaccaridi che permette di incrementare la complessità colloidale del vino migliorando l'effetto stabilizzante e le caratteristiche sensoriali riguardanti gli aspetti reologici del vino (rotondità e morbidezza al palato) e soprattutto costituisce un efficace supporto per le sostanze aromaticamente attive. L'innovativo processo di produzione è tale da rispettare l'integrità del polisaccaride colloide protettore ma allo stesso tempo la rende microfiltrabile, ovvero può essere aggiunta su vini prima della microfiltrazione senza avere differenze sull'indice di filtrabilità del vino. L'anidride solforosa presente in forma molecolare contribuisce a prevenire le ossidazioni e a mantenere sterile la soluzione.

### APPLICAZIONI

ISIGUM FLOW è impiegato come colloide protettore e come tale previene le precipitazioni colloidali dei vini, come ad esempio le alterazioni provocate da diverse *casse* (ferrica,rameosa), ed inoltre svolge un'efficace azione protettiva nei confronti delle precipitazioni delle sostanze coloranti. Può essere utilizzata in combinazione con CX CMC L e acido metatartarico. L'aggiunta di ISIGUM FLOW deve avvenire preferibilmente sui vini limpidi.

**Per l'impiego di ISIGUM FLOW attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

### MODALITÀ D'USO

ISIGUM FLOW è una soluzione pronta all'uso. Può essere incorporata alla massa anche prima della microfiltrazione, in quanto alle dosi consigliate non altera gli indici di filtrabilità dei vini.

Aggiungere direttamente alla massa assicurando una adeguata omogeneizzazione.

Usare ISIGUM FLOW solo su vini proteicamente stabili; si consigliano prove preliminari in laboratorio.

### DOSI

Da 25 a 100 g/hL, in vini bianchi e rossi.

Avvertenza: 100 g/hL di ISIGUM FLOW apportano al vino circa 4 mg/L di anidride solforosa.

### PACKAGING

ISIGUM FLOW è disponibile nei formati da kg: 1, 10, 25, 300, 1000.

### **CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte e, una volta aperte, consumarle nel più breve tempo possibile.

### **PERICOLOSITÀ**

In base alla normativa europea vigente il preparato è classificato:  
non pericoloso, ma soggetto a scheda di sicurezza