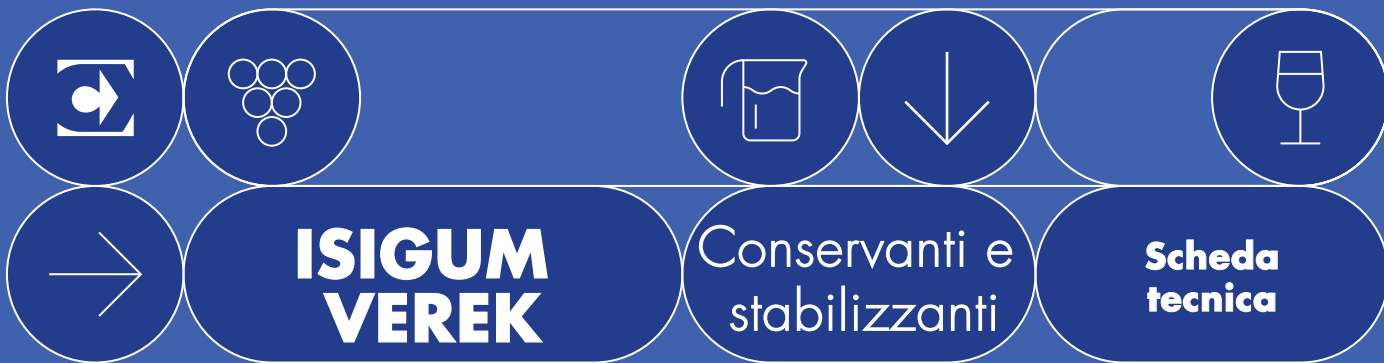




PACKAGING

ISIGUM VEREK è disponibile in confezioni da 10 – 25 – 200 – 300 - 1000 kg.

COMPOSIZIONE

Gomma arabica (E 414) 21%, Anidride solforosa (E 220) 0,4 %, Acqua demineralizzata q.b. a 100%.

Contiene solfiti.

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

GOMMA ARABICA IN SOLUZIONE

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.

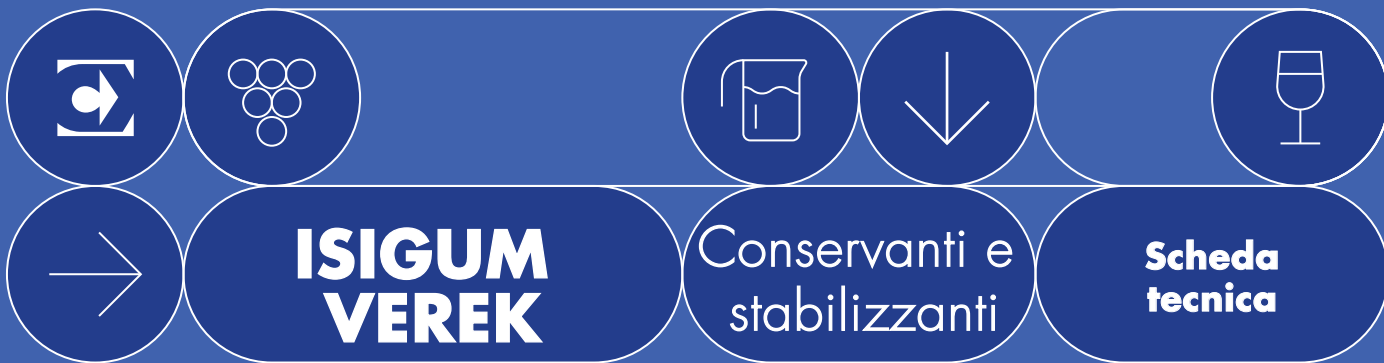
ISIGUM VEREK è ottenuto da materie prime selezionate provenienti da Acacia verek che è l'unica specie botanica in grado di produrre un essudato avente potere rotatorio levogiro della luce polarizzata.

Il processo di produzione è tale da rispettare l'integrità del polisaccaride colloidale protettore per cui la soluzione si presenta leggermente torbida e con un leggero colore giallo paglierino.

L'anidride solforosa presente in forma molecolare contribuisce a prevenire le ossidazioni e a mantenere sterile la soluzione (è pertanto possibile prevederne l'iniezione in linea dopo la microfiltrazione).

Di particolare interesse ai fini dell'effetto stabilizzante è la presenza di una frazione proteica legata ai polisaccaridi, questa frazione è tipica della gomma arabica proveniente da Acacia verek. Questa frazione permette di incrementare la complessità colloidale del vino migliorandone 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.

Scheda tecnica del 03.03.2026



IMPEGHI

ISIGUM VEREK è impiegato come colloide protettore e come tale previene le precipitazioni colloidali dei vini come ad esempio le alterazioni provocate dalle diverse "casse": ferrica rameosa e leggerissime instabilità proteiche; ma soprattutto ISIGUM VEREK, svolge un'efficace azione protettiva nei confronti delle precipitazioni delle sostanze coloranti.

Quindi lo stato colloidale viene stabilizzato in maniera efficace, migliorando le sensazioni organolettiche di rotondità e morbidezza.

L'aggiunta di ISIGUM VEREK deve avvenire preferibilmente sui vini limpidi, poco prima dell'imbottigliamento, poiché eventuali trattamenti successivi risulterebbero difficoltosi e ridurrebbero il potere stabilizzante della gomma arabica.

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

MODALITÀ D'USO

ISIGUM VEREK è una soluzione pronta all'uso.
Aggiungere direttamente alla massa assicurando un'adeguata omogeneizzazione.

DOSI

Da 25 a 140 g/hL (limite legale CEE) nei vini bianchi e rossi.
Nota: 100 g/hL di ISIGUM VEREK apportano al vino 4 mg/L di anidride solforosa.

CONSERVAZIONE

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