



ISIGUM FLOW

Conservanti e stabilizzanti

Scheda tecnica

PACKAGING

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



COMPOSIZIONE

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

Contiene solfiti.

PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 07.01.2025

CARATTERISTICHE

GOMMA ARABICA VEREK MICROFILTRABILE

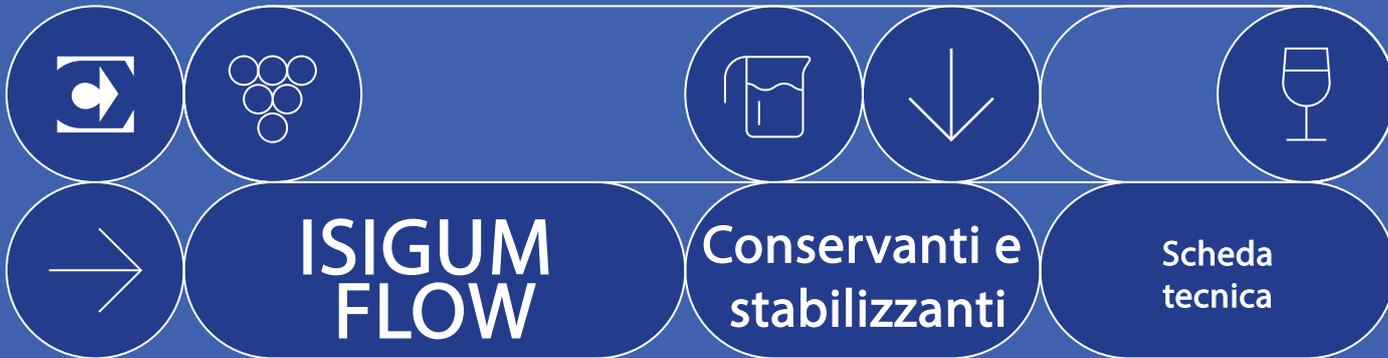
La gomma arabica è un polisaccaride complesso ad elevato peso molecolare, con spiccato potere stabilizzante nei confronti delle precipitazioni colloidali, utilizzato nell'industria dolciaria ed alimentare. ISIGUM FLOW è ottenuta da materie prime selezionate di alta qualità provenienti da Acacia verek, 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 colloidale protettore senza alcun processo di idrolisi, ma allo stesso tempo la rende microfiltrabile, ovvero può essere aggiunta 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 proteggere da possibili alterazioni microbiologiche.

IMPIEGHI

ISIGUM FLOW è impiegato come colloidale 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, esaltando al contempo le sensazioni di rotondità e morbidezza al palato. possiede un'azione sinergica con V CMC L pertanto i due prodotti sono del tutto compatibili; agevola e prolunga l'azione dell'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 un'adeguata omogeneizzazione.

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

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.

DOSI

Da 25 a 140 g/hL (limite legale CEE) nei vini bianchi e rossi.

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