

ISIGUM SEYAL

Conservanti e Stabilizzanti

Scheda tecnica

PACKAGING

ISIGUM SEYAL è disponibile in confezioni da 1 - 10 - 25 - 200 - 300 - 1000 kg.



COMPOSIZIONE

Gomma arabica (E 414) 21 %, Acido citrico (E 330) 3,5%, 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.

Scheda tecnica del 07.01.2025

CARATTERISTICHE

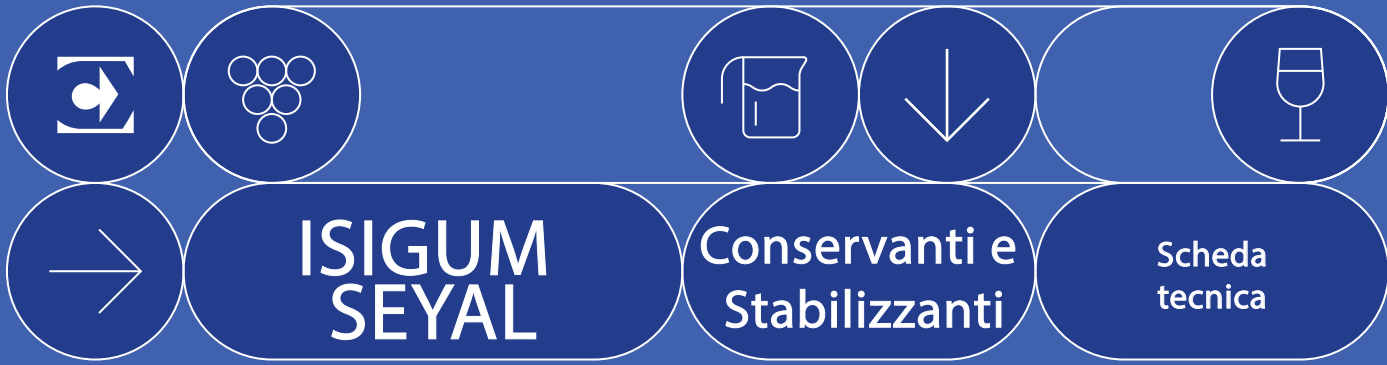
GOMMA ARABICA IN SOLUZIONE

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 SEYAL è ottenuta da materie prime selezionate, privo di impurezze, di aspetto limpido e colore chiaro. L'anidride solforosa presente in forma molecolare contribuisce a prevenire le ossidazioni, mentre l'acido citrico, complessando il ferro, aiuta a prevenire le precipitazioni fosfato-ferriche (casse bianca). La soluzione è sterile e quindi non apporta inquinamenti microbici al vino. ISIGUM SEYAL essendo colloide idrofilo stabile, forma una sorta di strato protettivo intorno ai colloidi idrofobi che non sono perciò più in grado di aggregarsi e quindi di provocare intorbidimento del vino.

IMPIEGHI

ISIGUM SEYAL 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, proteica e fosfato ferrica; inoltre ISIGUM SEYAL, svolge azione protettiva nei confronti delle precipitazioni di sostanze coloranti. Quindi lo stato colloidale viene stabilizzato in maniera efficace, concorrendo alla stabilità tartarica, e migliorando le sensazioni organolettiche di rotondità e morbidezza. La particolare purezza del prodotto permette di effettuare dosaggi elevati senza modificare gli indici di filtrabilità del vino. ISIGUM SEYAL può essere usata in combinazione con acido metatartarico e CX CMC L. L'aggiunta di ISIGUM SEYAL 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 SEYAL attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



MODALITÀ D'USO

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

DOSI

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

Nota: 100 g/hL di ISIGUM SEYAL apportano al vino 4 mg/L di anidride solforosa e 35 mg/L di acido citrico.

CONSERVAZIONE

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