



ICON® GUM

GOMA ARÁBIGA EN SOLUCIÓN,
LEVOGIRA Y MICROFILTRABLE



COMPOSICIÓN

Goma arábica levógira (E 414) 20%, dióxido de azufre (E 220) 0,4%, agua desmineralizada c.s.p. 100%. **Contiene sulfitos.**



CARACTERÍSTICAS

ICON® GUM se obtiene de materias primas de alta calidad de Acacia verek, una especie botánica capaz de producir un exudado que tiene un poder levo-rotatorio. El departamento de Investigación y Desarrollo de Enologica Vason ha desarrollado un proceso de fabricación único que respeta la integridad de este coloide protector y mantiene la filtrabilidad incluso en membranas micro-porosas: no hay un proceso de hidrólisis, cuanto un método específico de solubilización seguido de un proceso de filtración "SMART". La filtrabilidad se controla en el Laboratorio QC de Enologica Vason en cada lote a través de la determinación del índice de filtrabilidad y Vmax con el sistema QFT (*) de Ju.Cla.S.

ICON® GUM se comporta como un perfecto coloide hidrófilo estable, formando una especie de capa protectora alrededor de los coloides hidrofóbicos que, por lo tanto, no podrán agregarse y velar el vino; este eficaz efecto estabilizante está garantizado por la presencia de una fracción proteica que es capaz de aumentar la complejidad coloidal del vino, mejorando de mucho las características sensoriales y la percepción de redondez y suavidad en el paladar.

ICON® GUM representa un soporte activo para las sustancias aromáticas del vino. La presencia de dióxido de azufre tiene la única función de proteger la solución de las oxidaciones y posibles alteraciones microbiológicas.



APLICACIONES

ICON® GUM realiza una acción protectora eficaz contra la precipitación de sustancias colorantes, mejorando, al mismo tiempo, las sensaciones de redondez y suavidad en el paladar.

ICON® GUM tiene una acción sinérgica con VCMC L, por lo tanto, los dos productos son totalmente compatibles; facilita y prolonga, además, la acción del ácido metatar-tárico META V®.

La adición de ICON® GUM también puede tener lugar en vinos claros justo antes del embotellado ya que no altera los índices de filtrabilidad de la masa, por esta razón es considerada microfiltrable.

Para el uso de ICON® GUM atenerse a las normas de ley vigentes.



ICON® GUM

GOMA ARÁBIGA EN SOLUCIÓN,
LEVOGIRA Y MICROFILTRABLE



USO

ICON® GUM es una solución lista para el uso. Añadir directamente a la masa asegurando una adecuada homogeneización; se recomienda el uso de ICON® GUM incluso antes de la microfiltración, ya que a las dosis recomendadas no se alteran los índices de filtración de los vinos.

Use ICON® GUM en vinos proteicamente estables (se recomienda el uso de PROTEO-TEST®) y después de la verificación en laboratorio.



DOSIS

De 25 a 100-150 g/hL en vinos blancos y tintos.

Advertencia: 100 g/hL de ICON® GUM agregan 4 mg/L de dióxido de azufre al vino.



ENVASES

Garrafa de 25 kg y IBC de 1000 kg.



CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz.

Cerrar los envases abiertos cuidadosamente y consumirlos lo antes posible.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente el preparado está clasificado como: no peligroso (ver la ficha de seguridad).

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS:

(*) "Il confezionamento asettico a freddo delle bevande: proposte per incrementarne le caratteristiche di qualità e sicurezza" - R. Ferrarini, S. Buiatti, R. Zironi