

MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY

GOMMA ARABICA PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE, SPECIFICA PER VINI BIOLOGICI



COMPOSIZIONE

Gomma arabica (E 414) biologica, purificata ed essiccata con processo spray dry.

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.

MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY, ottenuta da pregiate materie prime biologiche provenienti da *Acacia verek*, è levogira, priva di impurezze e di residui di pesticidi. La sua preparazione non prevede trattamenti chimici né enzimatici nella purificazione. L'essiccazione avviene attraverso la tecnica "spray dry" che consente un elevato rispetto per la struttura della molecola e una sua pronta reidratabilità. L'avanzato processo di produzione permette di conservare integra la frazione dell'eteropolisaccaride, legato alle proteine, vere responsabili dell'effetto stabilizzante e colloide-protettore.

MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY in questo modo è in grado di agire come 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.

MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY è conforme al regolamento Biologico CE 834/2007.

IMPIEGHI

MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY è idoneo per essere utilizzato nella produzione di vini biologici come colloide protettore e come tale previene le precipitazioni colloidali (ad esempio le alterazioni provocate dalle diverse "casse": ferrica, rameosa, proteica e fosfato ferrica); inoltre MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY svolge azione protettiva nei confronti delle precipitazioni di sostanze coloranti; quindi lo stato colloidale viene stabilizzato in maniera efficace, migliorando la sensazione tattile di rotondità e morbidezza sul palato.

La gomma arabica, inoltre, agevola e prolunga l'azione dell'acido metatartrico META V[®].

L'aggiunta di MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY deve avvenire preferibilmente sui vini limpidi, poco prima dell'imbottigliamento, poiché eventuali trattamenti successivi risulterebbero difficoltosi e ridurrebbero il potere stabilizzante della gomma arabica.

Agendo da colloide protettore ha un'interazione con le sostanze proteiche, di conseguenza il dosaggio è consigliato su prodotti stabili dal punto di vista proteico.

L'impiego di MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY nei paesi CEE non è soggetto a limitazioni in base alle norme di legge vigenti in materia. Tuttavia alcuni paesi non ne consentono l'uso (Giappone) o ne limitano la quantità d'impiego (USA).

MODALITÀ D'USO

Diluire MASTERVIN[®] BIO ARABAN[®] SPRAY DRY 1:5 in acqua fredda o tiepida (non calda!); l'elevata solubilità del prodotto consente, se necessario, di fare delle soluzioni di gomma arabica al 40 % in acqua fredda e fino al 50 % in acqua tiepida. Una volta disciolta la soluzione è pronta all'uso e deve essere utilizzata nell'arco di poche ore; aggiungere quindi al vino assicurando un'adeguata omogeneizzazione.

DOSI

Da 5 a 40 g/hL nei vini bianchi e rossi.

CONFEZIONI

Sacchetti in poliaccoppiato da 0,5 kg.

CONSERVAZIONE

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

PERICOLOSITÀ

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

SCHEDA TECNICA DEL: 12/09/2013

STABILIZZANTI / CONSERVANTI

STABILISIERUNGS / KONSERVIERUNGSMITTEL

S.p.A.

ENOLOGICA
VASON[®]