

ABSOLUTE GOLD

La stabilità colloidale nei vini bianchi, rosati e rossi

CARATTERISTICHE

L'elevata percentuale di montmorillonite di **Absolute Gold** e l'estrema purezza, la rendono conforme alle più stringenti richieste dell'industria alimentare e delle farmaceutiche. Il sistema di attivazione e la forma micronizzata ne aumentano considerevolmente la superficie attiva, e quindi l'efficacia di deproteinizzazione.

Le caratteristiche distintive sono:

- elevato potere deproteinizzante;
- fondi di chiarifica bassi e compatti;
- incremento della stabilità colloidale e del colore dei vini rossi;
- estrema rapidità di preparazione, anche se in forma polvere.

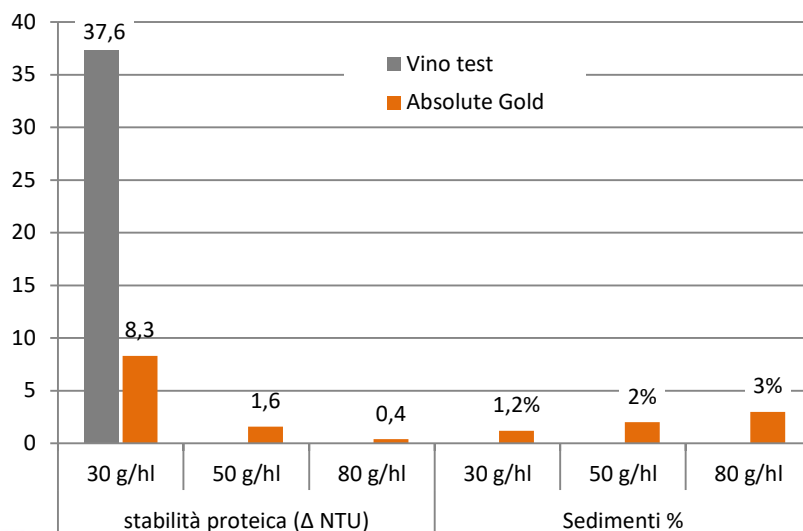
APPLICAZIONI

Vinificazione in bianco: l'impiego a mosto o durante la fermentazione alcolica permette, con dosaggi contenuti, di ridurre sensibilmente l'instabilità proteica del vino finito preservando gli aromi sviluppati.

Vini bianchi e rosati: grazie alla compattezza dei fondi di chiarifica può essere impiegata anche in vini con forte instabilità proteica, dove sono necessari i dosaggi più alti.

Vini rossi: rimozione dei componenti proteici, endogeni ed esogeni, con incremento della stabilità colloidale e della materia colorante.

Su tutti i vini con Absolute Gold si raggiunge la stabilità proteica e, più in generale, la stabilità colloidale.



Stabilizzazione proteica (80°C per 30') e volume del sedimento dopo trattamento con diverse dosi di Absolute Gold in vino Garganega con elevata instabilità.

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

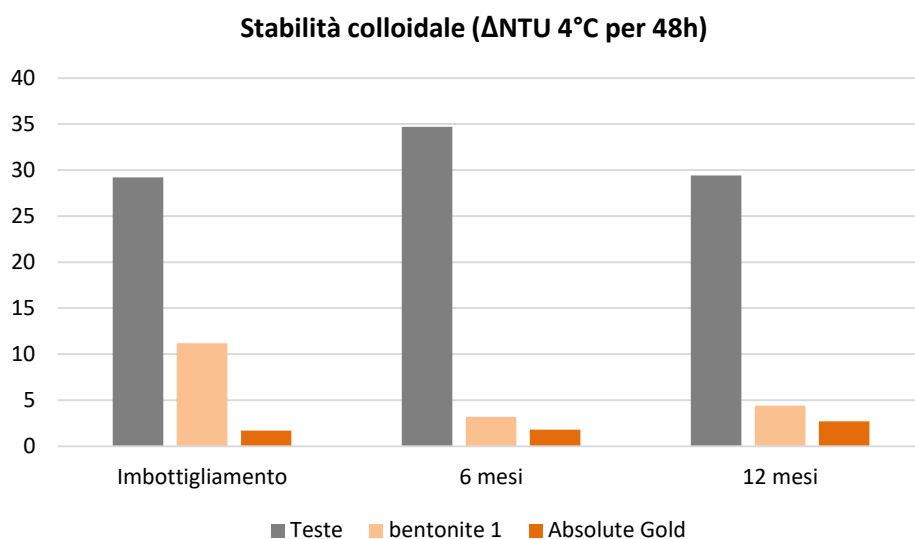
5-50 g/hl o più per la stabilità proteica di mosti e vini bianchi e rosati. Per vini fortemente instabili le dosi possono essere incrementate garantendo comunque il contenimento del volume dei sedimenti.

10-50 g/hl per la stabilizzazione colloidale e del colore dei vini rossi.

Versare lentamente e sotto agitazione in acqua (1:15), lasciare almeno 60 minuti, quindi mescolare tutto energicamente fino a ottenere una sospensione omogenea.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



L'impiego di Absolute Gold (50 g/hl) in vino Barbera ha permesso di raggiungere la stabilità colloidale e del colore e di mantenerla nel tempo (Δ NTU<2).