

DÉLITE

Solución de goma arábiga Kordofan

CARACTERÍSTICAS

Délite se produce empleando exclusivamente “piedras” seleccionadas de *Acacia Senegal* y se caracteriza por una cadena lineal y poco ramificada, rica en grupos de arabino-galactanos-proteínas.

La transformación a la que es sometida la materia prima tiene como fin preservar al máximo la integridad y la funcionalidad de la macromolécula, pero al mismo tiempo garantiza:

- concentración constante de la solución;
- color amarillo pálido;
- estabilidad químico-física y microbiológica.

APLICACIONES

Délite es un buen coloide protector de la materia colorante y de otros coloides inestables; su adición a los vinos previene la formación de las diferentes “quiebras”, férrica, fosfato férrica y cuprosa.

La composición polisacárida proporciona suavidad, volumen y redondez y la atenuación de las sensaciones de astringencia. Cuando se emplea en los vinos espumosos y de aguja mejora el aspecto del “perlage”.

COMPOSICIÓN

Goma arábiga en solución acuosa. Estabilizantes: SO₂ máx. 0,4%.

MODO DE EMPLEO

Délite se añade al vino acabado; puesto que puede aumentar el poder colmatante del vino, se aconseja dosificar después de la última filtración cerrada o en el pasaje sobre membrana. En alternativa el dosado puede ser efectuado en vino listo para el embotellado, verificando preventivamente en laboratorio el aumento del índice de filtrabilidad.

DOSIS

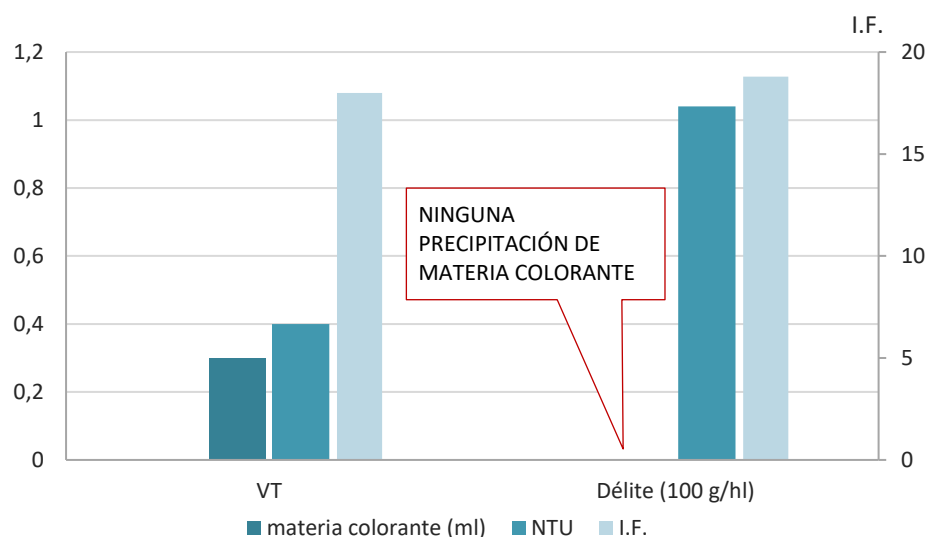
50-100 g/hl: para prevenir las precipitaciones de materia colorante.

30-80 g/hl: para la prevención de la quiebra férrica o cuprosa.

Dosis máxima: 130 g/hl.

ENVASES

Garrafas de 10 y de 25 kg; bidones de 220 kg y IBC de 1100 kg.



Materia colorante precipitada (ml/10ml), NTU e I.F. en vino tinto con ligera inestabilidad de color, tras reposar a -4°C durante 6 días.