

DÉLITE

Soluzione di gomma arabica Kordofan

CARATTERISTICHE

Délite è prodotta impiegando esclusivamente boccole selezionate di *Acacia senegal*; è caratterizzata da una catena lineare e poco ramificata, ricca in gruppi arabinogalattani-proteine.

La lavorazione a cui è sottoposta la materia prima è tesa a preservare il più possibile l'integrità e la funzionalità della macromolecola, ma allo stesso tempo garantisce:

- concentrazione costante della soluzione;
- colore giallo tenue;
- stabilità chimico-fisica e microbiologica.

APPLICAZIONI

Délite è un ottimo colloide protettore verso la materia colorante e altri colloidi instabili. Aggiunta ai vini previene la formazione delle diverse "casses" ferrica, fosfato ferrica e rameosa.

La struttura macromolecolare conferisce volume, corpo, morbidezza attenuando le sensazioni astringenti. Impiegata in spumanti e frizzanti migliora l'aspetto del perlage

COMPOSIZIONE

Gomma arabica Kordofan, in soluzione acquosa. Stabilizzanti: SO₂ max. 0,4%.

MODO DI IMPIEGO

Aggiungere al vino finito; poiché può aumentare il potere colmatante del vino, si consiglia di dosare dopo l'ultima filtrazione stretta o il passaggio su membrana. In alternativa il dosaggio può essere effettuato su vino pronto all'imbottigliamento, verificando preventivamente in laboratorio l'aumento dell'indice di filtrabilità.

DOSI

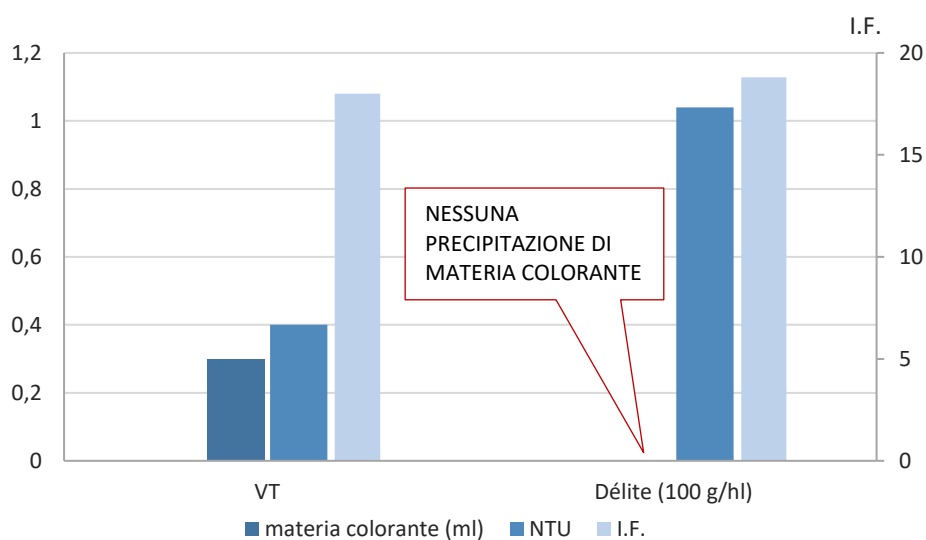
50-100 g/hl: per prevenire le precipitazioni di materia colorante.

30-80 g/hl: per la prevenzione della casse ferrica o rameosa.

Dose massima: 130 g/hl.

CONFEZIONI

Taniche da 10 kg e da 25 kg; fusti da 220 kg e big da 1100 kg.



Materia colorante precipitata (ml/10 ml), NTU e I.F. in vino rosso con leggera instabilità del colore, dopo sosta a -4 °C per 6 gg.