

LIQUIRAB 100

Solución de goma arábiga Seyal

CARACTERÍSTICAS

Liquirab 100 se produce en el establecimiento Dal Cin partiendo de materia prima de elevada calidad. La transformación comprende varias fases, todas ellas rigurosamente estandarizadas para obtener una goma arábiga con:

- concentración constante de la solución
- limpidez constante
- color amarillo pálido
- poder colmatante insignificante
- esterilidad microbiológica
- estabilidad químico-física

El proceso de producción provoca también una parcial hidrólisis del polisacárido "bruto", por ello Liquirab 100 posee una viscosidad muy baja, pero conserva al mismo tiempo la capacidad estabilizante.

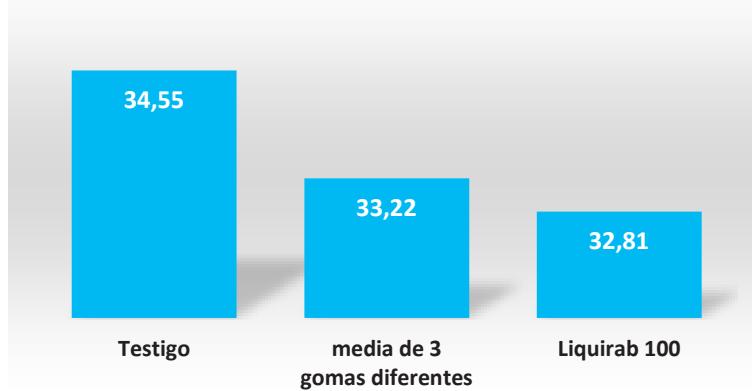
APLICACIONES

Liquirab 100 se presenta como una solución casi incolora y caracterizada por una extrema filtrabilidad, estas características permiten su utilización en el vino acabado incluso a dosis elevadas, sin ninguna repercusión sobre las membranas de filtración ni sobre la limpidez del vino.

Liquirab 100 se emplea para aumentar la estabilidad del vino con respecto a las diversas quiebras metálicas y coayuda, reforzándola, la acción del ácido metatártrico.

Gracias a su naturaleza polisacárida desempeña una función suavizante y afinadora limando, al mismo tiempo las asperidades tánicas.

Índice de gelatina



Disminución del índice de gelatina, con respecto al vino testigo, tras la adición de 100 g/hl de Liquirab 100 y de 3 gomas arábicas diferentes (media de los valores obtenidos). Los análisis fueron efectuados 3 meses después de la adición de las gomas, siendo conservados los vinos a temperatura ambiente.

El índice de gelatina más bajo indica un vino más suave.

COMPOSICIÓN

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

DOSIS y MODO DE EMPLEO

7-120 g/hl para contrarrestar la precipitación de bitartrato de potasio.

50-100 g/hl para la prevención de la quiebra férrica o cuprosa.

Dosis máxima: 130 g/hl.

Verter lentamente Liquirab 100 directamente en el vino, manteniéndolo en agitación; el producto se puede aplicar también con un dosificador en línea. Se recomienda efectuar el tratamiento, antes del embotellado, o bien antes o bien después de la última filtración fina o de la filtración con membrana.

Liquirab 100 no colmata los cartuchos utilizados para la microfiltración.

ENVASES

Garrafas de 10 y de 25 kg; bidones de 220 kg; IBC de 1050 kg.

	NTU vino	I.F
<i>vino testigo</i>	0,4	6
<i>Liquirab 100</i>	0,89	2
<i>Gommarabica DC</i>	1,37	5
<i>Polvarabica DC</i>	2,48	6

Efecto de la adición de Liquirab y Gommarabica (200 g/hl) y Polvarabica (50 g/hl) sobre el índice de filtrabilidad del vino.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com