

LIQUIRAB 100

Soluzione di gomma arabica Seyal

CARATTERISTICHE

Liquirab 100 è prodotta nello stabilimento Dal Cin partendo da materia prima di elevata qualità. La lavorazione prevede diverse fasi, tutte rigorosamente standardizzate per ottenere una gomma arabica con:

- concentrazione costante della soluzione
- limpidezza costante
- colore giallo tenue
- potere colmatante trascurabile
- sterilità microbiologica
- stabilità chimico-fisica

Il processo produttivo provoca anche una parziale idrolisi del polisaccaride "grezzo", per questo Liquirab 100 possiede viscosità molto bassa, pur conservando la capacità stabilizzante.

APPLICAZIONI

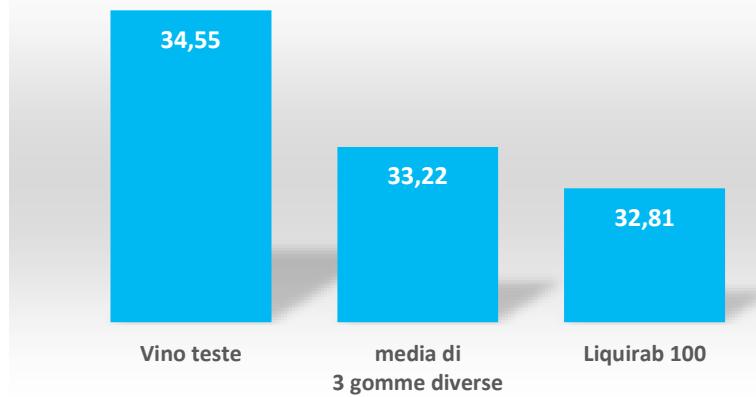
Liquirab 100 si presenta come una soluzione quasi incolore e contraddistinta da una estrema filtrabilità, queste caratteristiche ne permettono l'impiego su vino finito anche a dosi elevate, senza ripercussioni sulle membrane di filtrazione e sulla limpidezza del vino stesso.

Liquirab 100 si impiega per aumentare la stabilità del vino nei confronti delle diverse casse metalliche e per rafforzare l'azione dell'acido metatartarico.

Grazie alla struttura polisaccaridica svolge un ruolo ammorbidente e affinante smussando al contempo le asperità tanniche.

Grafico 1: diminuzione dell'indice di gelatina, rispetto al vino test, dopo aggiunta di 100 g/hl di Liquirab 100 e di 3 gomme arabiche diverse (media dei valori ottenuti). Le analisi sono state condotte dopo 3 mesi dall'aggiunta delle gomme e conservazione a temperatura ambiente.

Indice di gelatina



COMPOSIZIONE

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

DOSI e MODO DI IMPIEGO

70-120 g/hl per contrastare la precipitazione del bitartrato di potassio,
50-100 g/hl per la prevenzione delle casse ferrica o rameosa.
Dose massima: 130 g/hl.

Versare lentamente Liquirab 100 direttamente nel vino, mantenendo in agitazione; il prodotto può essere utilizzato anche con dosatori in linea. Impiegare prima dell'imbottigliamento, indifferentemente prima o dopo l'ultima filtrazione stretta o il passaggio su membrana.

Liquirab 100 non intasca le cartucce per la microfiltrazione.

CONFEZIONI

Taniche da 10 kg e da 25 kg; fusti da 220 kg; big da 1050 kg.

	NTU vino	I.F
vino test	0,4	6
Liquirab 100	0,89	2
Gommarabica DC	1,37	5
Polvarabica DC	2,48	6

Effetto dell'aggiunta di Liquirab e Gommarabica (200 g/hl) e Polvarabica (50 g/hl) sull'indice di filtrabilità del vino.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com