

Kordofan

Gomma arabica in soluzione

La **gomma arabica Kordofan** proviene dall'essudazione naturale o dalle scorze degli alberi della famiglia delle mimosacee. La migliore gomma arabica è ottenuta dall'Acacia Verek o senegal, la più pura proveniente dalla regione africana del Kordofan.

Caratteristiche :

LIQUIDO GIALLO

Concentrazione:	25% E.S.
Volume:	1,096-1,104g/cm3
Potere rotatorio:	levogira - (α) D = -26° à 30°
PH:	3,5 - 4
SO ₂ :	4-5 g/l
Ceneri	< 3,5%
Metalli pesanti	< 20 ppm espressi in piombo

L'eccellente qualità e la grande purezza della gomma arabica **Kordofan** le conferiscono proprietà stabilizzanti importanti. Le nostre gomme in soluzione sono liberate dalle impurezze tramite centrifugazione e successiva filtrazione stretta.

Proprietà :

La **gomma arabica Kordofan** è un colloide stabile (colloide protettore), che tende ad impedire l'ingrossamento delle particelle instabili, opponendosi alla comparsa d'intorbidamenti e di depositi di natura colloidale.

Inoltre la **gomma arabica Kordofan**, aggiunta al vino in piccole quantità, può costituire un procedimento di stabilizzazione efficace, ma è tuttavia opportuno utilizzarla su vini perfettamente stabilizzati al momento dell'imbottigliamento.

La **gomma arabica Kordofan** protegge il vino nei confronti della casse ferrica e rameica, evitando la precipitazione dei composti fenolici (materia colorante)

Modalità d'utilizzo :

Dosi d'utilizzo: 2,5 a 5 cL/hL.

L'utilizzo della **gomma arabica Kordofan** deve essere compiuto su vini già chiarificati.

Confezionamento :

Soluzione trasparente leggermente ambrata, disponibile in bidoni da 1,5,10 e 20 litri.

Conservazione :

Conservare ad una temperatura inferiore a 15°C, nell'imballaggio d'origine non aperto, al riparo dalla luce, in un luogo secco esente da odori e non al freddo.