GOMA ARABIGA (Polvo de Disolución Instantánea)

| CARACTERISTICAS:

La Goma Arábiga es un coloide obtenido de la corteza de la ACACIA AFRICANA, y las distintas especies de acacias que se encuentran en la naturaleza poseen características distintivas unas de otras. Es por ello que se hace necesaria una exhaustiva selección para lograr el mejor producto, teniendo en cuenta los distintos tipos de plantas y las zonas de producción.

El producto logrado es de una elevada eficacia en la estabilización de los vinos actuando como protector de las precipitaciones coloidales. Es indicada para la estabilización físico-química, para prevenir enturbiamientos y precipitaciones y mejorar las características organolépticas del vino, en modo especial el gusto y el cuerpo.

| SU UTILIZACIÓN EN ENOLOGÍA:

En el vino adquiere una carga eléctropositiva y desarrolla la actividad de un coloide emulsoide estable. Actúa como protector coloidal inhibiendo las reacciones que pueden producir enturbiamientos, bloqueando su aglomeración, como las quiebras cúpricas y férricas, la precipitación de material colorante, la coagulación de proteínas y por su accionar sobre los bitartratos, prolonga la actividad del Ácido Metatartárico, sobre todo en los casos en que el vino deba ser sometido a pasteurizaciones.
Estabiliza el enturbiado coloidal del vino en todas sus formas, evitando los enturbiamientos posteriores al embotellado, retrasando notoriamente las sedimentaciones e impidiendo las clarificaciones.

EL TRATAMIENTO DEL VINO CON CALOR PUEDE PROVOCAR ENTURBIAMIENTOS.

| PRESENTACIONES:

Debido a los distintos tipos de Acacia que se encuentran en la naturaleza y aprovechando las ventajas de cada una, presentamos dos opciones:

GOMA ARÁBIGA SENEGAL: Polvo de goma arábiga extraído de la ACACIA SENEGAL que se disuelve en forma instantánea ya sea en agua o en vino. Asegura la estabilidad coloidal, evitando la precipitación de materia colorante, limitando las quiebras cúpricas y férricas y prolongando la actividad del Ácido Metatartárico. Actúa muy favorablemente en la redondez del vino, resaltando con su acción la tipicidad de los vinos tratados. Elimina asperezas y otorga suavidad y elegancia en el gusto.

Dósis de Uso: entre 10 y 40 grs./Hl.

QUIMINSA Químicos Industriales S.A.

Casa Matriz:
Av. Maza 4019, Gutiérrez,
Maipú, Mendoza, Argentina
(0261) 4930888 / 4930932
info@quiminsa.net

Sucursal San Martin
+54 9 263 4543394
sanmartin@quiminsa.net

Sucursal San Rafael
Av. Alberdi 3145
San Rafael, Mendoza, Argentina
(0260) 4442772
quiminsasanrafael@gmail.com
sanrafael@quiminsa.net

Sucursal San Juan
Av. Benavidez 1050 (E)
Chimbas, San Juan, Argentina
(0264) 4310262
sanjuan@quiminsa.net

GOMA ARÁBIGA SEYAL: polvo que se extrae de la ACACIA SEYAL que tiene como una de sus características distintivas su capacidad de disolución en forma instantánea tanto en agua como en vino. Posee una compleja estructura de polisacáridos, las que al contacto con las papilas gustativas disminuyen sensiblemente los amargos y las astringencias, y al actuar sobre la volatilidad de aromas mejora las características olfativas de los vinos tratados. En los espumantes, gracias a su acción coloidal, retarda la dispersión de burbujas y mantiene durante más tiempo la corona en la copa, mejora la calidad del *perlage*. Estabiliza el color de los vinos, y evita las posibilidades de enturbiamiento por aparición de quiebras de distinto tipo. Refuerza la acción del Ácido Metatartárico.

Dósis de uso: entre 20 y 80 grs./Hl.

| MODO DE USO / APLICACIÓN:

Disolver en agua o en vino en una proporción del 10 % al 20 % y adicionar al vino perfectamente limpio ya clarificado y filtrado mediante un remontado con una bomba dosificadora y un tubo Venturi, cuidando su distribución homogénea sobre la masa. Realizar este trabajo bajo estrictas condiciones de limpieza e higiene para evitar contaminaciones de cualquier tipo.

El producto debe ser conservado en un lugar seco, fresco y ventilado.

| ACONDICIONAMIENTO:

Bolsas por 1 Kg. – Cajas por 10 Kgs.