

SOUPER HIDROGUM

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS :

SOUPER HIDROGUM es una solución acuosa a base Goma Arábica hidrolizada, Seyal 50% y Senegal 50%, con muy baja viscosidad y un elevado grado de sustitución.

Se utiliza previo al embotellado del vino, indicada particularmente para vinos blancos y tintos, inhibe la formación y el incremento de los cristales de bitartrato potásico y previene de esta forma su eventual precipitación en botella. SOUPER HIDROGUM se ha desarrollado para obtener un producto muy eficaz, fácil de utilizar y con escaso efecto colmatante en los filtros finales.

SOUPER HIDROGUM se trata de un mix de Goma Arábica con un elevado grado de hidrólisis, tiene así mismo acción estabilizante de los tartratos complementaria a la CMC, aumenta la filtrabilidad de la solución.

Estas características de la SOUPER HIDROGUM le permiten ser utilizado pocas horas antes de la filtración final.

La Goma Arábica SOUPER HIDROGUM no es alérgico y tampoco se trata de derivados genéticamente modificado.

APLICACIONES :

Estabilización tartárica de los vinos blancos, rosados y tintos, en particular en el caso en que la aplicación del estabilizante se realice antes de la filtración final y con tiempo limitado.

Estabilización de vinos espumosos. Método tradicional y charmat.

DOSIS :

20-100 ml/hl

100 ml/hl aportan al vino cerca de 3 mg/l de SO₂

INSTRUCCIONES DE USO :

Diluir SOUPER HIDROGUM en el vino que se va a aplicar en una relación de 5 veces su volumen.

Mezclar bien. Una vez bien disuelto dejar reposar durante una hora.

Mezclar la Solución de SOUPER HIDROGUM y vino homogéneamente, se recomienda dosificarlo utilizando un adecuado sistema de dosificación.

Añadir exclusivamente en un vino con bajo nivel de color o proteínas inestables, perfectamente limpio y preparado para ser embotellado.

COMPOSICIÓN :

Solución al 25% de Goma arábica, SOUPER HIDROGUM en agua desmineralizada, Anhídrido sulfuroso (0.35%).

PRESENTACIÓN :

Bidón por 20 lts.

IBC por 1000 lts.