

SOUPER HIDROGUM SENEGAL

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS :

SOUPER HIDROGUM SENEGAL es sometido a un proceso de producción natural que consiste en una simple solubilización y purificación cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y la estructura original de la Goma Arábica. En efecto, de esta forma se obtiene una Goma Arábica extremadamente eficaz para la prevención de la precipitación de la materia colorante, la atenuación astringencia y el incremento de la estructura gustativa, características que hacen de SOUPER HIDROGUM SENEGAL sea la Goma Arábica recomendada para la estabilización de los vinos tintos.

A causa de su elevado peso molecular SOUPER HIDROGUM SENEGAL, tiene un efecto colmatante y por tanto se recomienda su adición después de la microfiltración.

El Anhídrido Sulfuroso, presente en forma libre, permite una buena conservación del producto y permite utilizar SOUPER HIDROGUM SENEGAL también después de la microfiltración, sin ningún riesgo de contaminación microbiológica.

APLICACIONES :

Estabilización de la materia colorante de los vinos tintos y rosados acabados, listos a ser embotellado.
En los espumosos, durante la preparación del licor de expedición para mejorar calidad del perlage.
Mejora el equilibrio organoléptico de los vinos; atenuación de la astringencia y aumento de la estructura.

DOSIS :

- * 80 -120 ml/hl para la estabilización del color de los vinos tintos.
- * 60 -120 ml/hl para añadir un importante efecto organoléptico.
- * 100 ml/100 botellas en el licor de expedición.
- * 100 ml/hl aportan al vino aproximadamente 3mg/l de SO₂.

INSTRUCCIONES DE USO :

Añadir SOUPER HIDROGUM SENEGAL a los vinos limpios, ya perfectamente clarificados y filtrados, listos para el embotellado.

COMPOSICIÓN :

Solución al 25% de Goma Arábica, variedad SENEGAL, en agua desmineralizada y Anhídrido Sulfuroso (0.35%).

PRESENTACIÓN :

Bidón por 20 lts.
IBC por 1000 lts.