



AROMAGUM

PRESERVA EL FRESCOR AROMÁTICO DE LOS VINOS

COMPOSICIÓN

Solución acuosa de goma arábiga (20,5%) y anhídrido sulfuroso (0,3% ± 0,1%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución opalescente de color amarillo suave.

La goma arábiga, además de ser un estabilizante de la materia colorante, es capaz de interactuar con las sustancias aromáticas contenidas en el vino a través de la formación de enlaces químicos. A causa de la formación de complejos con la goma, la volatilidad y la velocidad de migración de algunas sustancias aromáticas cambia, cambiando también como consecuencia de esto su percepción olfativa y gustativa.

En la producción de **AROMAGUM**, fruto de una experimentación llevada a cabo en el Departamento de Producción Vegetal de la Universidad de Milán, el proceso de hidrólisis es controlado con el fin de obtener una goma activa a la hora de combinarse con aromas que aportan al vino notas especiadas, vegetales y de evolución.

La aplicación de **AROMAGUM** por tanto acentúa la percepción de aromas frescos, dulces y afrutados y permite mantener intacta en el vino esta característica de frescor incluso un año después del embotellado, a menudo también en condiciones de conservación no óptimas.

AROMAGUM, a las dosis recomendadas, tiene un ligero efecto colmatante en la filtración y por tanto puede ser adicionado al vino antes de la microfiltración. La ausencia de impurezas y la presencia de anhídrido sulfuroso permiten su adición incluso después de la microfiltración, sin peligro de contaminación microbiológica o de alteraciones de las características visivas del vino.

APLICACIONES

- Vinos más frescos y voluminosos.
- Potencia el frescor aromático en vinos blancos, tintos, rosados, vinos espumosos naturales y producidos con el método charmat.

DOSIS

80 ÷ 120 ml/hl

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

MODO DE EMPLEO

AROMAGUM debe ser adicionado al vino preferiblemente durante el embotellado, mediante dosificador automático después de la filtración final.

Si no se dispone de un dosificador en línea, la adición puede ser efectuada en el depósito a un vino en cualquier caso ya límpido y estabilizado. Se recomienda, en este caso, dejar que transcurra el menor tiempo posible entre la adición y el embotellado, estando atentos a homogeneizar cuidadosamente la masa. Adiciones efectuadas de esta manera determinan, a las dosis recomendadas, modestos incrementos del índice de filtrabilidad.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Garrafa de 25 kg

Contenedor de 1000 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUÍMICO FÍSICAS

Turbidez (NTU) < 25

Color (DO 420 nm) < 0.10

Residuo seco (%) > 20.5

Los valores han sido determinados con métodos oficiales o con métodos internos Enartis. Quedamos en cualquier caso a su disposición para más información.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. CE 1493/99.