



ICON® GUM

GOMA ARÁBICA LEVÓGIRA E MICROFILTRAVÉL
PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHOS

COMPOSIÇÃO



Goma arábica levógira 20%, anidrido sulfuroso 0,3% e água desmineralizada q.b. a 100%.

CARACTERÍSTICAS



ICON® GUM é obtida de matérias-primas de elevada qualidade provenientes da *Acácia Verek*, espécie botânica característica que apresenta um poder de rotação no sentido levógiro.

O departamento de I&D da Enologica Vason concebeu um processo de produção exclusivo, de forma a respeitar a integridade dos colóides protectores e permitir a filtrabilidade também em membranas microporosas: não se trata de um processo de hidrólise, mas sim um método específico de solubilização, seguido de um cuidadoso processo de filtração "SMART". A filtrabilidade, é verificada em cada lote através do índice de filtrabilidade (IF) e volume máximo filtrável (V_{max}) com o sistema QFT (*Quality filtration test*) da Ju.Cla.S.

ICON® GUM comporta-se como um perfeito colóide, hidrófilo e estável, formando uma espécie de camada protectora volta dos colóides hidrófobos, não permitindo que estes se agreguem e provoquem turbidez no vinho; esta eficácia no efeito estabilizante é assegurada pela presença de uma fração proteica, a qual incrementa a complexidade coloidal no vinho, melhorando, em grande parte, as suas características sensoriais, assim como a percepção de redondez e suavidade no paladar.

ICON® GUM representa um suporte extremamente ativo para as substâncias aromáticas do vinho.

O anidrido sulfuroso presente tem como função proteger a solução das oxidações e da possibilidade de alterações microbiológicas.

APLICAÇÕES



ICON® GUM possui uma eficaz acção preventiva relativamente à precipitação das substâncias corantes, contribuindo para a melhoria das características sensoriais, nomeadamente redondez e suavidade.

A adição de ICON® GUM deverá ser feita, preferencialmente em vinhos limpos, pouco antes do engarrafamento e, como não altera o índice de filtrabilidade do produto, é considerada microfiltrável.

O uso de ICON® GUM deve respeitar as normas nacionais e legais em vigor.



ICON® GUM

GOMA ARÁBICA LEVÓGIRA E MICROFILTRAVÉL
PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHOS



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ICON® GUM é uma solução pronta a usar. Adicionar directamente ao produto a tratar, assegurando uma adequada homogeneização; é preferencial a adição de ICON® GUM mesmo antes da micro-filtração, cujas dosagens aconselhadas não alteram o índice de filtrabilidade do vinho.

Utilizar ICON® GUM em vinhos proteicamente estáveis (aconselha-se verificação da estabilidade proteica através do teste PROTEOTEST).



DOSES

De 25 a 100 g/hL em vinhos brancos e tintos.

Aviso: 100 g/hL de ICON® GUM cedem ao vinho 3 mg/L de anidrido sulfuroso.



EMBALAGEM

Bilha de 25 kg e IBC de 300 ou 1.000 kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.