



Stabiverek

Gomma Arabica liquida di Acacia verek

Descrizione del prodotto

La gomma arabica (E414) è un essudato naturale dell'albero di acacia africano, che consiste in un polisaccaride (arabinogalattano II) e una frazione proteica. Questa struttura dà alla gomma arabica due proprietà fondamentali:

- Una natura fortemente idrofila che è estremamente stabile in una soluzione acquosa o alcolica.
- Un effetto tensioattivo rispetto alle emulsioni e alle sostanze colloidali idrofobiche.

L'effetto stabilizzante della gomma arabica si basa sul complesso di polisaccaridi e proteine, che influenza i colloidali instabili. Questo effetto varia a seconda del tipo di gomma arabica.

Stabiverek è prodotto esclusivamente dalla linfa di Acacia verek (A. del Senegal), nota per la sua alta percentuale proteica e grande effetto protettivo. Il prodotto è stabilizzato con SO₂ e acido citrico.

Nel vino, Stabiverek contrasta l'agglomerazione dei colloidali instabili come segue:

- Riduce le perdite di colore nel vino rosso
- Aumenta l'effetto dell'acido metatartarico per quanto riguarda la formazione del tartaro
- Previene la deposizione di metalli (rame / ferro)

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Stabiverek viene aggiunta al vino filtrato. Si sconsiglia la filtrazione con filtrazione di farina fossile, in quanto può causare un calo di efficacia. Ci potrebbero essere problemi con la filtrazione finale usando membrane per vini base ricchi di colloidali.

Dosaggio consigliato: 50 - 100 mL/100 L

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco, lontano dagli odori.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).

Versione 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019