

Stabilizzazione

SIHA® Gummi Arabicum Liquida

Lo stabilizzante SIHA Gummi Arabicum liquida è una gomma arabica liquida concentrata al 30%, prodotta da gomme arabiche di alta qualità. È composto principalmente da polisaccaridi. Tradizionalmente è impiegato come colloide protettivo per evitare intorbidamenti da rame o ferro in combinazione con acido citrico (0,3 – 0,5 g/hl) e per migliorare la sensazione in bocca (“mouthfeeling”) dei vini.

Applicazione

Le sostanze colloidali del vino sono polisaccaridi, polipeptidi e polifenoli. La frazione arabinogalactan della gomma arabica crea un film attorno a queste particelle. La carica negativa di tutte le molecole evita che si tocchino. In questo modo si forma una rete colloidale protettiva che evita la sedimentazione delle particelle in dispersione e riduce la loro tendenza all'accumulo. L'elevata durata delle soluzioni colloidali di gomma arabica spiega perché vengono chiamate “colloidi di protezione”. L'aggiunta nel vino pronto per l'imbottigliamento dovrebbe avvenire come minimo 24 h prima dell'imbottigliamento, per poterlo successivamente filtrare con la cartuccia a membrana.

Se ciò non fosse possibile per motivi di tempo, si consiglia l'aggiunta circa 5 giorni prima dell'imbottigliamento.

Avvertenza: se la concentrazione di gomma arabica non fosse sufficiente, si formerebbero lacune nella rete colloidale. Si creano ponti d'acqua tra le molecole della gomma arabica e l'effetto protettivo diminuisce gradualmente. Possono crearsi intorbidamenti indesiderati per la flocculazione delle particelle colloidali.

Caratteristiche del prodotto

La gomma arabica (E 414) ha la sua origine nell'essudato naturale oppure nel processo di guarigione delle ferite della corteccia della specie leguminosa *Acacia Verek of Sudan*. È composta da L-arabinosio, D-galattosio, L-ramnosio e D-acido glucuronico. Se i vini da trattare avessero un elevato contenuto colloidale, potrebbero eventualmente nascere problemi durante la filtrazione, soprattutto alla filtrazione finale con cartucce a membrana. Ciò avviene perché con l'aggiunta dello stabilizzante SIHA Gummi Arabicum liquida (anch'esso un colloide) si ha un aumento del contenuto colloidale nel vino, causando l'intasatura delle membrane.

Grazie all'aggiunta dello stabilizzante SIHA Gummi Arabicum liquida si ottiene una stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati. Quale effetto secondario viene migliorato anche il cosiddetto “mouthfeeling” dei vini.

Dosaggio

La quantità di prodotto aggiunto dipende dal tipo di vino e dallo scopo di applicazione.

Dosaggio: 70 – 100 ml/hl

Quantità massima ammessa per legge: 150 ml/hl

Sicurezza

Con l'impiego conforme alle prescrizioni e una lavorazione a regola d'arte di SIHA Gummi Arabicum liquida, non è noto nessun effetto negativo.

Altre indicazioni sulla sicurezza si trovano nella scheda di dati di sicurezza, da scaricare sempre nella versione aggiornata dalla nostra homepage.

Immagazzinamento

Lo stabilizzante SIHA Gummi Arabicum liquida deve essere conservato in un luogo fresco, allo scuro e asciutto.

Formati

Lo stabilizzante SIHA Gummi Arabicum liquida ha il codice d'articolo 65.121.250 e viene fornito nelle seguenti unità d'imballo:

25 kg tanica in PE

Qualità controllata

Durante il processo di produzione, lo stabilizzante SIHA Gummi Arabicum liquida viene regolarmente controllato per garantire la costante ed elevata qualità del prodotto.

Controlli severi vengono effettuati subito prima e durante l'imballaggio finale.



Nord America
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuito: 800 656-3344
(solo in Nord America)
Tel: +1 732 212-4700

Grande Cina
No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, Cina
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Africa/Medio Oriente
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Germania
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Germania
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Germania
Tel: +49 6704 204-0

Asia-Pacifica
100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapore 118523
Tel: +65 6825-1668

**Per ulteriori informazioni
contattateci per e-mail all'indirizzo
filtration@eaton.com o visitate il
sito www.eaton.com/filtration**

IT
3 B 5.3.5
05-2022

© 2022 Eaton. Tutti i diritti riservati. Tutti i marchi commerciali e i marchi registrati sono proprietà delle relative aziende. Tutte le informazioni e le raccomandazioni contenute nel presente opuscolo, relative all'utilizzo dei prodotti qui descritti, si basano su collaudi ritenuti affidabili. Rientra tuttavia nella responsabilità dell'utilizzatore accertare l'idoneità di questi prodotti per il suo proprio utilizzo. Dato che l'utilizzo da parte di terzi ricade al di fuori della nostra sfera d'influenza, Eaton non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, per gli effetti o per gli esiti conseguenti di tale utilizzo. Eaton non assume alcuna responsabilità civile riguardo all'utilizzo dei presenti prodotti da parte di terzi. Le informazioni qui contenute non devono essere considerate complete, potendo essere necessarie o auspicabili successive informazioni in caso di circostanze straordinarie o in base a leggi vigenti o disposizioni delle autorità.



Powering Business Worldwide