

GOMMARABICA™ DC

Solución de goma arábica, estabilizante y estructurante para vinos

EL TRATAMIENTO

Gommarabica DC se produce en el establecimiento Dal Cin, donde la materia prima, que ya ha sido previamente elegida y seleccionada en el lugar de origen, se somete a un estricto proceso de transformación que incluye varias fases como el triturado de las piedras, su solubilización en agua, la purificación, la filtración de la solución obtenida y el envasado final.

La adecuada gestión de estas diversas fases permite alcanzar varios objetivos cualitativos:

- concentración constante de la solución
- limpidez constante
- color amarillo pálido
- mínimo poder colmatante
- esterilidad microbiológica
- estabilidad químico-física

La elección de la materia prima y el proceso de producción permiten obtener una goma arábica con un peso molecular medio elevado y con una estructura compacta, características que hacen que la solución sea poco viscosa pero dotada de un elevado efecto como coloide protector.

APLICACIONES

Gommarabica DC es una solución obtenida de goma de *Acacia* que se presenta con un color claro, perfectamente límpida y estable.

Posee un elevado poder protector especialmente sobre las sustancias proteicas, materia colorante y otros coloides inestables. Cuando se adiciona al vino se opone a la aparición de las diferentes “quebras”, férrica, fosfato férrica y cuprosa, además potencia significativamente la acción del ácido metatátrico.

Gommarabica DC está indicada también para la mejora de las características organolépticas de los vinos: la macromolécula interacciona con los taninos, rodeándolos y disminuyendo su reactividad con los receptores de las papilas gustativas. De esta forma se reducen las sensaciones de amargor y astringencia que pueden convertir un vino en desequilibrado. La composición polisacárida proporciona suavidad, volumen y redondez, con una mejora general del equilibrio de los vinos.

CAÍDA DE CONDUCTIVIDAD (μS)

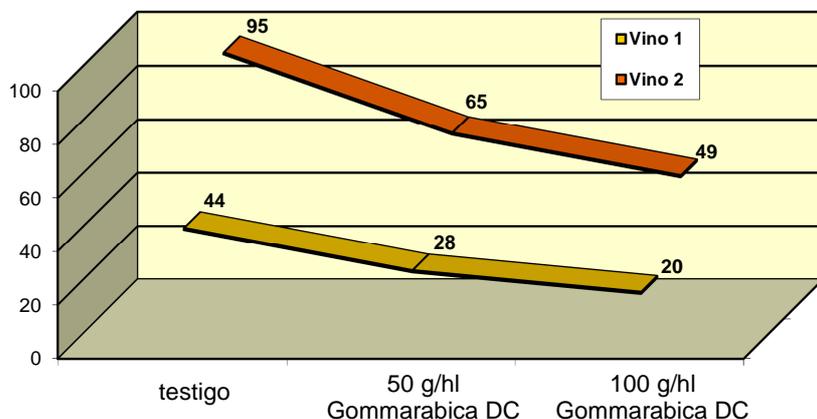


Gráfico 1: efecto de la adición de Gommarabica DC sobre la estabilización tartárica de dos vinos diferentes.

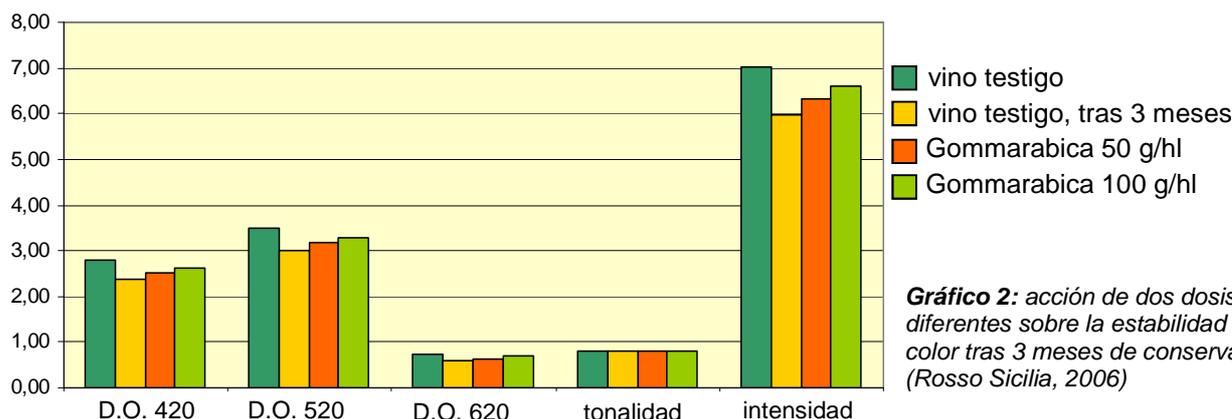


Gráfico 2: acción de dos dosis diferentes sobre la estabilidad del color tras 3 meses de conservación (Rosso Sicilia, 2006)

COMPOSICIÓN

Goma arábica muy pura, en solución acuosa.
Estabilizantes: SO_2 máx. 0,4%.

MODO DE EMPLEO

Verter lentamente **Gommarabica DC** directamente en el vino, manteniéndolo en agitación; el producto se puede aplicar también con un dosificador en línea. Se recomienda efectuar el tratamiento en el vino acabado, antes del embotellado, o bien antes o bien después de la última filtración cerrada o de la filtración con membrana.

La solución de **Gommarabica DC**, gracias a su escrupuloso proceso de producción, no colmata los cartuchos utilizados para la microfiltración.

DOSIS

Se recomienda emplear 30-80 ml/hl de solución para la prevención de la quiebra férrica o cuprosa, mientras que bastan 20-50 ml/hl para prevenir la quiebra proteica y las precipitaciones de materia colorante. Para mejorar la suavidad de los vinos se emplean 50-200 ml/hl o más. Para determinar la correcta dosis a utilizar, efectuar previamente test organolépticos utilizando volúmenes pequeños.

ENVASES

Botellas de 1 kg; garrafas de 10 y 25 kg; bidones de 220 kg; big de 1100 kg.