

# KORDOFAN BIO



## Gomma arabica BIO per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi biologici

### CARATTERISTICHE

**KORDOFAN BIO** è una gomma arabica (E414) derivata dall'Acacia Verek (o Acacia Senegal), certificata biologica secondo la regolamentazione europea relativa alla produzione biologica (regolamenti CE 834/2007, 889/2008 e 1254/2008). **KORDOFAN BIO** si presenta sotto forma di polvere fine di colore bianco panna. Nell'acqua, **KORDOFAN BIO** si scioglie completamente dando una soluzione quasi incolore che dimostra la purezza e l'alta qualità. Oltre alla sua origine biologica, **KORDOFAN BIO** possiede le stesse caratteristiche tecniche e proprietà enologiche di **KORDOFAN**. **KORDOFAN BIO** è una gomma arabica assolutamente indicata per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi biologici.

### PROPRIETA ENOLOGICHE

- Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi
- Prevenzione della casse rameica e della casse ferrica
- Miglioramento della rotondità in bocca

### APPLICAZIONI

- Prima dell'imbottigliamento dei vini rossi biologici
- Per ottimizzare la stabilizzazione colloidale del vino in bottiglia
- Per migliorare l'equilibrio gustativo nei vini carenti di rotondità

### DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 10 a 50 g/hl.

### MODALITA D'USO

Sciogliere preventivamente **KORDOFAN BIO** in 5 volte il suo peso in vino.

Per prevenire ogni rischio d'intasamento dei filtri durante l'imbottigliamento, incorporare **KORDOFAN BIO** dopo l'ultima filtrazione, all'imbottigliamento per mezzo di una pompa dosatrice controllata dall'imbottigliatrice. Perciò sciogliere **KORDOFAN BIO** in un sufficiente volume di vino affinché la viscosità della soluzione sia compatibile con il regolare funzionamento della pompa dosatrice. Utilizzare del materiale molto pulito per contrastare ogni possibile contaminazione microbica.

#### Precauzioni d'uso:

Realizzare il trattamento con **KORDOFAN BIO** su un vino filtrato, limpido, pronto all'imbottigliamento per prevenire ogni rischio di riduzione di filtrabilità del vino.

Evitare di sottoporre a trattamento termico i vini già trattati o da trattare con **KORDOFAN BIO** poiché potrebbe intorbidirsi.

Prodotto per impiego enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - cartone da 15 x 1 kg.

### CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.  
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*