



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



LIQUIGUM SEYAL

GOMMA ARABICA STABILIZZANTE

COMPOSIZIONE

Gomma arabica Seyal E414 in soluzione al 21%, conservanti: E220 anidride solforosa (0,5%).

CARATTERISTICHE

Si presenta sotto forma di soluzione leggermente torbida (NTU <20) di colore giallo paglierino - beige. Viene prodotta seguendo le specifiche FAO/WHO (JECFA) ed OIV.

IMPIEGHI

La gomma arabica Liquigum Seyal è un polisaccaride ad elevato peso molecolare, con spiccato potere stabilizzante nei confronti delle precipitazioni colloidali, utilizzato nell'industria dolciaria ed alimentare. Si ottiene da materie prime selezionate provenienti da Acacia Seyal, in grado di produrre un essudato avente potere rotatorio destrogiro della luce polarizzata. Liquigum Seyal è utilizzata come colloide protettore per prevenire le precipitazioni colloidali dei vini, le alterazioni causate da "casse" ferrica e rameosa, svolge un'importante azione protettiva nei confronti delle sostanze coloranti, limitandone la precipitazione. Contribuisce inoltre alla stabilità tartarica di vini bianchi e rosati; l'utilizzo come coadiuvante per la stabilità tartarica deve essere preventivamente confermata dal test a freddo (metodo OIV). L'anidride solforosa contenuta in Liquigum Seyal contribuisce a prevenire le ossidazioni ed a mantenere sterile la soluzione.

DOSI

Vini bianchi e rosati: 40-60 g/hl

Vini rossi: 50-100 g/hl

Vini liquorosi: 60-120 g/hl

Si consiglia di effettuare delle prove in laboratorio per determinare il dosaggio ottimale.

MODALITA' D'USO

Aggiungere Liquigum Seyal direttamente al vino già pronto per l'imbottigliamento, prima o dopo l'ultima filtrazione. Impiegare il prodotto solo su vini proteicamente stabili.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in taniche da 5 Kg e 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012).

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Liq_Sey_rev.0_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.