



# EV GUM

ГУММИАРАБИК ДЛЯ КОЛЛОИДНОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ ВИН



## СОСТАВ

Гуммиарабик (E 414) 22%, диоксид серы (E 220) 0,4%, деминерализованная вода до 100%.  
Содержит сульфиты.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Гуммиарабик - это высокомолекулярный полисахарид, который различными способами способствует стабилизации коллоидных осадков. Он широко используется в кондитерской и пищевой промышленности.

EV GUM получают из отборного сырья. Он частично гидролизован, не содержит примесей, имеет жидкую консистенцию и почти бесцветен.

Содержащийся в растворе диоксид серы способствует повышению его антиоксидантных свойств, а также поддерживает его стерильность: EV GUM можно использовать при розливе, не опасаясь микробиологических загрязнений в вине.

Поскольку EV GUM является стабильным гидрофильным коллоидом, он создает защитную пленку вокруг гидрофобных коллоидов, предотвращая их агрегацию, что позволяет избежать помутнения или мутности вина.



## ПРИМЕНЕНИЕ

EV GUM используется в качестве защитного коллоида и, таким образом, предотвращает выпадение коллоидных осадков в вине, таких как изменения, вызванные различными "кассами": железистой, медистой, белковой и фосфатной железистой. Кроме того, EV GUM способствует защите от выпадения цветковых осадков, улучшая органолептические ощущения округлости и мягкости.

Особая обработка для получения EV GUM, а также природа сырья позволяют использовать высокие дозировки без изменения показателей стабильности вина: однако мы рекомендуем вносить дозировку непосредственно перед розливом.

EV GUM способствует действию метатарtratной кислоты (META V®) и карбоксиметилцеллюлозы (V CMC L).

Рекомендуется добавлять EV GUM в уже прозрачные вина, поскольку дальнейшая обработка, если таковая проводится, снижает стабилизирующую способность адьюванта.

**При использовании EV GUM соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# EV GUM

ГУММИАРАБИК ДЛЯ КОЛЛОИДНОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ ВИН



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

EV GUM - это готовый к использованию раствор. Добавьте его непосредственно в вино, обеспечив надлежащую гомогенизацию, за несколько часов до окончательной фильтрации; при необходимости дозируйте EV GUM с помощью систем непрерывного дозирования, таких как DOSACOM или DOSARABAN®, автоматической системы дозирования для микрофильтрации.



## ДОЗИРОВКА

От 50 до 100 г/гЛ в белых и красных винах. Для хорошо структурированных вин - даже более высокие дозировки после предварительной оценки индексов стабильности.

Внимание: 100 г/гЛ EV GUM дают 4 мг/л двуокиси серы.



## УПАКОВКА

Бочки по 25 кг.  
Бочки по 200 кг и IBC по 1000 кг.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно запечатывайте открытые упаковки.



## ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как неопасный, но подлежит MSDS.