

KORDOFAN BIO



Goma arábica ECOLÓGICA
para la estabilización coloidal de vinos tintos ecológicos

CARACTERÍSTICAS

KORDOFAN BIO es una goma arábica (E414) obtenida de la Acacia Verek (o Acacia Senegal), con certificación ecológica según la reglamentación europea relativa a la producción ecológica (reglamentos (CE) N° 834/2007, 889/2008 y 1254/2008). **KORDOFAN BIO** se presenta en forma de unos polvos finos de color blanco crema. **KORDOFAN BIO** se disuelve completamente en agua, dando lugar a una solución prácticamente incolora, lo que demuestra su pureza y alta calidad. Más allá de su origen ecológico, **KORDOFAN BIO** posee las mismas características técnicas y las mismas propiedades enológicas que **KORDOFAN**.

KORDOFAN BIO es una goma arábica totalmente indicada para la estabilización coloidal de vinos tintos ecológicos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Estabilización de la materia colorante de vinos tintos
- Prevención de la quiebra cúprica y de la quiebra férrica
- Mejora de la redondez en boca.

APLICACIONES

- Uso previo al embotellado de vinos tintos ecológicos
- Para optimizar la estabilización coloidal del vino en botella
- Para mejorar el equilibrio gustativo de los vinos con una falta de redondez.

DOSIS

Dosis recomendada: 10 a 50 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver previamente **KORDOFAN BIO** en 5 veces su peso en vino.

Para prevenir el riesgo de colmatado de los filtros en el embotellado, añadir **KORDOFAN BIO** después de la filtración final, en el momento de embotellar con la ayuda de una bomba dosificadora conectada a la embotelladora. Para ello, disolver **KORDOFAN BIO** en un volumen de vino suficiente para que la viscosidad de la solución sea compatible con el buen funcionamiento de la bomba dosificadora. Utilizar material apto para el vino, perfectamente limpio, para descartar cualquier tipo de contaminación microbiana.

Precauciones de utilización:

Realizar el tratamiento con **KORDOFAN BIO** sobre un vino filtrado, límpido, a punto para embotellar, para prevenir el riesgo de disminución de la filtrabilidad del vino.

Evitar los tratamientos con calor en el caso de vinos que vayan a ser o hayan sido ya tratados con **KORDOFAN BIO**, dado que existe el riesgo de un posible enturbiamiento del vino.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg - Caja de 15 x 1 kg.

046/2018 - 1/2

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.