

INOГUM MF

СТАБИЛИЗАЦИЯ

Микрофильтрованный гуммиарабик со стабилизирующим эффектом, пригоден для проведения фильтрации

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ИНОГУМ МФ, гуммиарабик с левовращающей способностью [плоскость поляризации], получен из акации сенегальской [Acacia Senegal]. Действует как защитный коллоид против различных форм физико-химической нестабильности: выпадение в осадок красящих веществ, нестабильных коллоидов, помутнения, вызываемые избыточным содержанием металлов [железо и медь]. **ИНОГУМ МФ** препятствует агрегации нестабильных частиц, и, следовательно, образованию более крупных коллоидов, способных спровоцировать проблемы розливостойкости вина.

ИНОГУМ МФ применяется для обработки белых, красных, розовых, сладких десертных вин с целью предотвращения флокуляции и выпадения в осадок красящих веществ после розлива в бутылки.

При использовании **ИНОГУМ МФ** практически отсутствует эффект забивания фильтра, поэтому можно проводить фильтрацию вина после обработки препаратом.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Добавить **ИНОГУМ МФ** непосредственно в вино, готовое к розливу в бутылки, до или после финальной фильтрации. Принять меры, чтобы препарат равномерно размешивался в обрабатываемой массе вина.

▶ ДОЗИРОВКА

- 15 - 40 сл/гл [150 - 400 мл/гл] - для предотвращения выпадения в осадок красящих веществ
- 20 - 50 сл/гл [200 - 500 мл/гл] - для получения желаемых сенсорных характеристик вина
- При использовании доз, превышающих 50 сл/гл, рекомендуется проводить предварительно опытные обработки в условиях лаборатории.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 1 л, 5 л, 22 кг, 1000 л

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.

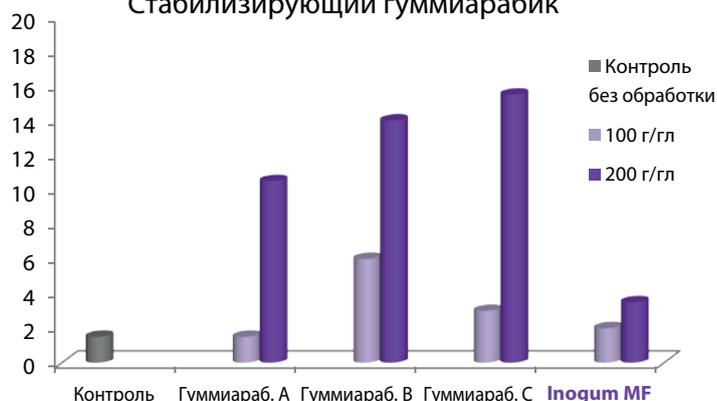
INOGUM MF

➤ **Высокий уровень фильтруемости**

NOUVEAU

Благодаря инновационной технологии, применяемой при его производстве, **ИНОГУМ МФ** мало забивает фильтры и может использоваться даже, если требуется проводить финальную фильтрацию вина. На графике справа приводятся в сравнении индексы фильтруемости **ИНОГУМ МФ** и 3 конкурентных препаратов гуммиарабика. Пример показывает слабую способность **ИНОГУМ МФ** увеличивать скорость засорения фильтра даже при добавлении в вино повышенных доз препарата.

Индекс фильтруемости Стабилизирующий гуммиарабик



➤ **Для производства стабильных и сбалансированных вин**

Алиготе - Бургундия



Полисахариды в составе **ИНОГУМ МФ** приносят в вино больше ощущения округлости, сладости и мягкости.

В молодых винах, отличающихся излишней терпкостью, **ИНОГУМ МФ** маскирует избыток танинов и улучшает баланс во вкусе. Хорошо сбалансированным, но лёгким винам придаёт тельность и сладость.

— Контроль
— Inogum MF
— Гуммиарабик SD