

FLASHGUM™ R MF

ESTABILIZACIÓN

Goma arábica envolvente microfiltrada compatible con las etapas de filtración

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FLASHGUM™ R MF es una solución de goma arábica extraída de la Acacia Seyal, filtrada a través de un tamiz fino y sulfitada al 0,5 %.

FLASHGUM™ R MF se ha formulado a partir de goma arábica de alta calidad, seleccionada por sus propiedades estabilizantes y organolépticas. Los polisacáridos naturales de la goma arábica de Acacia Seyal permiten reducir la astringencia y aumentar la impresión de volumen y redondez en boca.

FLASHGUM™ R MF permite armonizar la estructura de los vinos un poco magros aportando redondez y volumen en boca. En vinos tintos jóvenes, **FLASHGUM™ R MF** favorece reducir la astringencia y contrarrestar el impacto organoléptico de los taninos un poco secos. **FLASHGUM™ R MF** se utiliza como coloide protector para la estabilización de los compuestos fenólicos.

El proceso de elaboración garantiza una capacidad de filtrado óptima de la solución, que es límpida y estable. **FLASHGUM™ R MF** minimiza el impacto de la incorporación de goma arábica en la capacidad de filtrado del vino y en el colmatado de los filtros.

↓ MODO DE EMPLEO

Añada **FLASHGUM™ R MF** directamente al vino listo para embotellar, antes o después del filtrado final.

Asegúrese de que el producto se mezcle de manera uniforme en el vino tratado.

- Embotellado : La incorporación de **FLASHGUM™ R MF** debe realizarse en vinos clarificados.
- Antes del filtrado : **FLASHGUM™ R MF** debe incorporarse al vino 72 horas antes de la filtración.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 5 cL/hL en vinos blancos y rosados
- 4 a 10 cL/hL en vinos tintos
- 5 a 12 cL/hL en vinos licorosos

Nota : Estas dosis son orientativas. Sería deseable llevar a cabo una prueba en laboratorio con el fin de definir la dosis más adaptada.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 L, 10 L, 25 kg, 1100 kg

Almacenar en un lugar seco, bien ventilado y sin olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C.

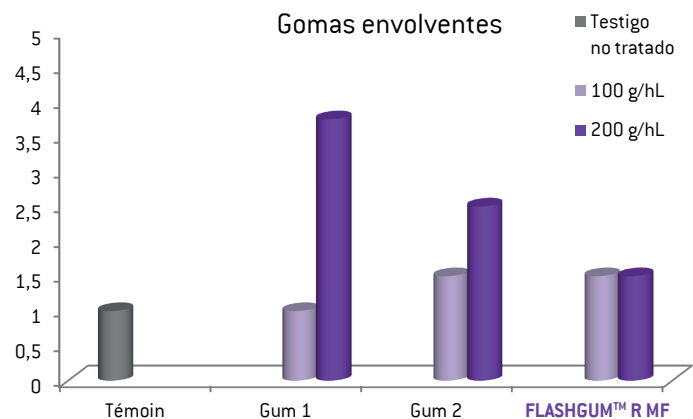
Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

FLASHGUM™ R MF

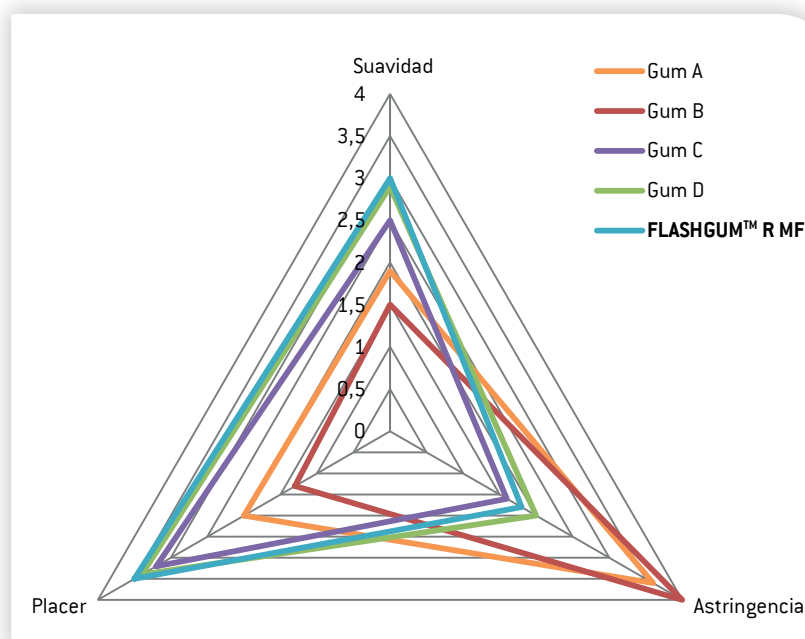
Compatible con la filtración

El proceso de extracción y preparación de **FLASHGUM™ R MF** da lugar a una solución con un elevado nivel de limpidez y estabilidad. En consecuencia, produce un bajo nivel de colmatado, tal y como se indica en la gráfica que se adjunta. Por este motivo, **FLASHGUM™ R MF** podrá añadirse al vino acabado, antes o después del último filtrado antes del embotellado.

Índice de colmatado



Volumen y redondez en boca



FLASHGUM™ R MF se ha formulado a partir de goma arábica de alta calidad, seleccionada por sus propiedades estabilizantes y organolépticas. Tal y como se muestra en la gráfica adjunta, los polisacáridos naturales de **FLASHGUM™ R MF** permiten reducir la astringencia y aumentar la impresión de volumen y redondez en boca. En los vinos tintos jóvenes, **FLASHGUM™ R MF** reduce la astringencia y contrarresta el impacto negativo de los taninos secos.