

INOGUM MF

ESTABILIZACIÓN

Goma arábica estabilizante microfiltrada compatible con las etapas de filtración

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Goma arábica con efecto levógiro obtenida de Acacia Senegal, **INOGUM MF** actúa como un coloide protector frente a diferentes formas de inestabilidad física o química: precipitaciones de sustancias colorantes, de partículas coloidales inestables, precipitaciones metálicas (hierro y cobre). **INOGUM MF** impide que las partículas inestables formen enlaces y, por tanto, se agrupen en coloides más importantes susceptibles de provocar problemas de inestabilidad.

INOGUM MF se adapta especialmente bien al tratamiento de vinos blancos, tintos, rosados y licorosos a fin de evitar la floculación y la precipitación de materia colorante tras el embotellado.

INOGUM MF no tiene un efecto colmatante importante y es compatible con las etapas de filtración.

↓ MODO DE EMPLEO

Añada **INOGUM 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.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 15 a 40 cL/hL para evitar la precipitación de la materia colorante.
- 20 a 50 cL/hL para conseguir las características sensoriales deseadas.
- Para dosis superiores a 50 cL/hL, se recomienda realizar pruebas preliminares en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1L, 5L, 22kg, 1000L

Almacenar en lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

INOGUM MF

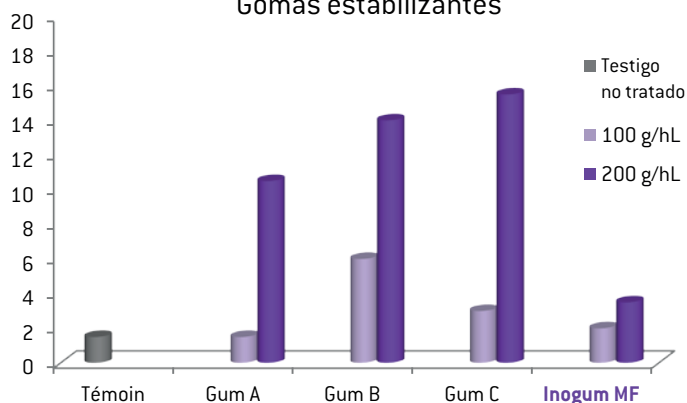
Compatible con la filtración

NUEVO

Gracias a un proceso de filtración innovador durante su preparación, **INOGUM MF** no tiene un efecto colmatante importante y se puede utilizar incluso cuando se hace necesaria una filtración. El ejemplo que se indica muestra una comparación de los índices de colmatado de **INOGUM MF** y de 3 gomas de la competencia. Revela la baja capacidad de **INOGUM MF** para incrementar el poder colmatante de los vinos, aunque se utilice en dosis elevadas.

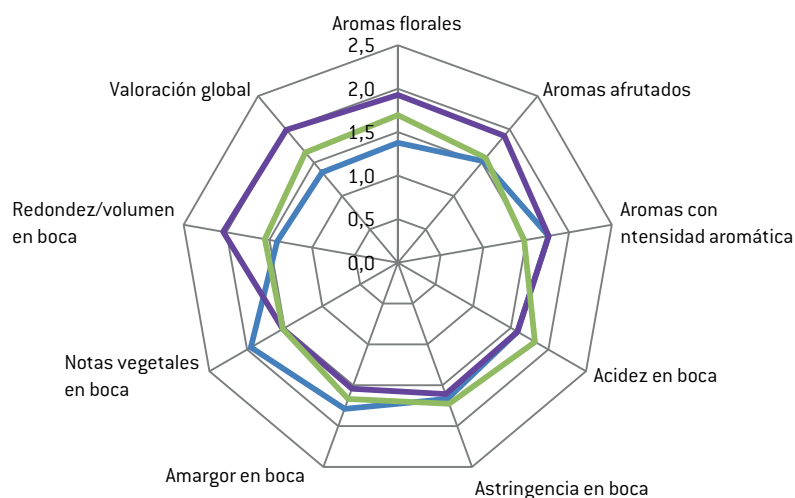
Índice de colmatado

Gomas estabilizantes



Para un vino estable Y equilibrado

Bourgogne aligoté



Los polisacáridos de **INOGUM MF** confieren a los vinos redondez, suavidad y dulzor.

En los vinos jóvenes, marcados por una astringencia excesiva, **INOGUM MF** enmascara los taninos sobrantes y restablece un buen equilibrio en boca. En los vinos equilibrados pero ligeros, aporta cuerpo y dulzor.

— Testigo
— Inogum MF
— GA SD