

# FICHA TECNICA

## VINO<sup>®</sup>

### FORMULACION

Solución purificada de gomas arábicas seleccionadas con bajo índice de colmatación. Contiene sulfitos (E220).

### CAMPO DE APLICACION

Participa en la estructura coloidal de los vinos y valoriza las calidades organolépticas de los vinos.

### DOSIS RECOMENDADAS

Las dosis están mencionadas a título indicativo, la dosis óptima será determinada al laboratorio o sobre consejo de vuestro enólogo:

- Vino tinto : 10 à 30 cL/hL,
- Vino blanco o rosado: 5 à 10 cL/hL.

### MODO DE EMPLEO

Incorporar al vino durante un remontado o directamente en el embotellado con ayuda de un dosificador.

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto	Solución traslucida
Color	Amarillo
Densidad	1101 ± 3
Turbidez	≤ 10 NTU
MICROBIOLÓGICAS	
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonelas</i>	Ausencia/1g

COMPOSICION	
Goma arábica	270 g/L
Pureza	> 99,5 %
SO <sub>2</sub> (E 220)	2,0 g/L ± 0,25
LIMITES	
Hierro	< 60 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg

### CONSERVACION

Conservar aislado del suelo, en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y no susceptible de comunicar olores. Respetar la DLUO (fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su abertura.

### CONDICIONAMENTO

Bidones de 5,5 kg (5 L) (cartón de 4 bidones) y de 22 kg (20 L) y contenedor de 1100 kg (1000 L).



LG/12-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones) y al Food Chemical Codex (FCC).