Gomme arabiche filtrabili di Enartis per il perfezionamento dei vini in pre-imbottigliamento

scritto da Agnese Ceschi | 2 Ottobre 2023



L’uso delle gomme arabiche in enologia ha l’obiettivo di prevenire la comparsa di intorbidamenti e precipitati causati da casse metalliche e materia colorante instabile. L’esperienza pluriennale in ambito produttivo e nella ricerca scientifica ha permesso a **Enartis** di offrire un’ampia varietà di gomme messe a punto per soddisfare specifiche esigenze enologiche senza perdere di vista la praticità d’uso. Tra le tante disponibili, **MAXIGUM PLUS** e **MAXIGUM F**, sono caratterizzate da un’elevata efficienza stabilizzante associata a un altrettanto elevata filtrabilità, che ne

consente l’impiego prima della filtrazione finale, purché il vino sia filtrabile.

MAXIGUM PLUS è uno stabilizzante liquido a base di gomma arabica Verek e mannoproteine. La gomma arabica viene sottoposta a uno speciale trattamento di filtrazione che la rende microfiltrabile preservando però la sua efficacia stabilizzante. Le mannoproteine presenti hanno effetti positivi sul profilo sensoriale del vino. In particolare, aumentano la complessità aromatica e la sensazione di volume, attenuano l’astringenza e la secchezza, migliorano la resistenza del vino all’ossidazione e all’invecchiamento.

MAXIGUM F è una soluzione di gomma arabica Verek prodotta per solubilizzazione e purificazione in condizioni che ne conservano le dimensioni native. MAXIGUM F, grazie a un innovativo processo di filtrazione che lo rende facilmente filtrabile e che ne permette l’aggiunta prima della microfiltrazione, è estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante, nell’attenuare l’astringenza e nel mantenere la struttura gustativa.

Per maggiori informazioni visita il sito Enartis