

# Zegom Top

## “Zegom Top”

GOMA ARÁBIGA

### ESTABILIZANTE

FICHA T.: ZEGOM TOP Cód.: ESP.EST.ZT Rev.: AGO 2020

#### CARACTERÍSTICAS

Goma arábica micro granulada de disolución instantánea.

#### APLICACIÓN

**Zegom Top** es un polvo de gran pureza, de aspecto granular, obtenido de la Acacia y caracterizado por su disolución instantánea. La estructura natural del polisacárido no sufre cambios significativos durante las fases de purificación e instantaneización, permitiendo obtener una macromolécula ramificada y con un elevado peso molecular. Ejerce una óptima acción estabilizante con respecto a las quebras y a las precipitaciones tartáricas, además de proporcionar un interesante efecto suavizante. Está indicada por tanto para el tratamiento de todos aquellos vinos en los que interesa emplear una goma arábica pura sin adiciones sucesivas.

#### COMPOSICIÓN

Goma arábica en polvo obtenido de la Acacia.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver en una parte del vino a tratar agitando bien hasta su completa disolución y añadirla a continuación a la masa homogeneizando bien. La adición durante la fase de pre embotellado puede ser efectuada directamente en el vino antes de la micro filtración.

En caso de utilizar dosis elevadas o de vinos con un elevado índice de colmatación, se recomienda esperar al menos 72 horas antes de efectuar la micro filtración.

#### DOSIFICACIÓN

Se recomienda emplear dosis de **10 a 100 g/hl**.

Las dosis mayores están indicadas para la mejora de las características organolépticas.

*En todos los casos se sugiere realizar ensayos previos.*

#### ALMACENAMIENTO

Para una mejor conservación, mantener el envase bien cerrado, al abrigo de la luz y el aire, en la concentración original del producto.

#### PRESENTACIÓN

Envasado en sacos de **5 kg**.