

## Next GUM FILTRA

SOLUZIONE DI GOMMA ARABICA SEYAL PER MIGLIORARE LA STABILITÀ E LA QUALITÀ SENSORIALE DEI VINI. BASSA INCIDENZA SULL'INDICE DI FILTRABILITÀ DEL VINO.

### Composizione:

soluzione al 21% di gomma arabica Seyal (E414) idrolizzata, a basso potere colmatante, anidride solforosa ( $\approx 0,3\%$ ).

### Specifiche analitiche:

<b>Aspetto</b>	Liquido giallo limpido
<b>Densità</b>	1,05 – 1,1 g/cm <sup>3</sup>
<b>SO<sub>2</sub> totale</b>	0,3% $\pm$ 0,1% Aggiunta di 100 ml/hl apportano al vino circa 3 mg/l di SO <sub>2</sub>
<b>Metalli pesanti cedibili</b>	<20 mg/kg conforme al CODEX
<b>Contaminanti microbici</b>	Ufc/25g: Assenza di crescita

### utilizzo e vantaggi:

- Migliora la percezione di volume e rotondità in bocca.
- Massimo rispetto agli aromi del vino.
- Prodotto liquido pronto per l'uso.
- Positivo sul miglioramento della stabilità tartarica e del colore.
- Grazie ad un trattamento specifico l'aggiunta di questo prodotto incide in modo minimo sulla filtrabilità dei vini.

### Dosi e modalità d'uso:

dosi consigliate: 50 – 200 g/hl

il prodotto è pronto per l'uso. Da aggiungere direttamente al vino garantendo l'omogeneizzazione.

Per determinare la corretta dose si consiglia di effettuare prove preliminari.

### Conservazione:

conservare nella confezione originale in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Per uso alimentare – per uso enologico

### Confezioni:

tanica richiudibile da 25 kg, fusto da 250 kg, IBC da 1100 kg

**DICHIARAZIONI E CONFORMITA'**

<b>Conformità a norme</b>	Reg. UE 934-2019 Conforme al Codex OIV e al CODEX ALIMENTARIUS 45° Commissione del 25 novembre 2022 Per uso enologico, per uso professionale. Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (Reg. CE 203/2012)
<b>OGM</b>	Non contiene OGM, non proviene da OGM
<b>Allergeni</b>	prodotti della lista contenuta nell'allegato II del Reg CE 1169/2011: <b>Anidride Solforosa</b>
<b>Etichettatura</b>	Additivo - Deve essere indicato in etichetta. Lista additivi / coadiuvanti Reg.(UE) N.934/2018
<b>Confezione</b>	Confezioni conformi per il contatto con gli alimenti

*Data di scadenza e modalità d'uso e conservazione indicate sulle singole confezioni.*

*Grazie per aver scelto il nostro prodotto. I nostri tecnici rimangono a vostra disposizione per studiare insieme il migliore protocollo d'applicazione.*

*Per necessità o richieste di ulteriori informazioni è a vostra disposizione il nostro servizio tecnico  
mail: [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it) - tel. 045 858 1990 ; 335 122 5521*

**vinext** S.p.A.

Sede Legale: Stradone S. Fermo, 26 | 37121 Verona, Italy | Cod.Fisc. P.IVA 04353750237 | n. REA VR 413258

Sede Operativa: Viale del Lavoro, 44 | 37036 S.Martino B.A. (VR) Italy | tel. +39 045 858 1990

[www.vinext.it](http://www.vinext.it) - [info@vinext.it](mailto:info@vinext.it)