

# DÉLITE

Soluzione di gomma arabica Kordofan

## CARATTERISTICHE

---

**Délite** è prodotta impiegando esclusivamente boccole selezionate di *Acacia senegal*.

Délite è caratterizzata da una catena lineare e poco ramificata, ricca in gruppi arabino-galattani-proteine; grazie a queste caratteristiche Délite è il prodotto ideale per raggiungere un effetto organolettico apprezzabile nei vini che, in bocca, evidenzino carenze di corpo, struttura e morbidezza.

La lavorazione a cui è sottoposta la materia prima è tesa a preservare il più possibile l'integrità e la funzionalità della macromolecola, ma allo stesso tempo garantisce:

- concentrazione costante della soluzione;
- colore giallo tenue;
- stabilità chimico-fisica e microbiologica.

## APPLICAZIONI

---

Délite è indicata principalmente per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche dei vini. L'azione esercitata è multiforme, infatti c'è un'attenuazione delle sensazioni astringenti e acide. La prima, apprezzabile nei vini rossi, avviene grazie alla diminuita reattività dei tannini con le proteine della saliva e la seconda, più importante nei vini bianchi, sfrutta le caratteristiche di pienezza e dolcezza tipiche della gomma.

Délite ha anche attività diretta sugli aromi, infatti alla degustazione le note vegetali sono meno percettibili; la conseguenza è anche un maggiore risalto degli aromi freschi e fruttati. In conclusione, è possibile ottenere un miglioramento generale del vino conferendo maggiore morbidezza ed equilibrio al gusto ed esaltando la freschezza dei profumi.

Impiegata in spumanti e frizzanti riduce eventuali asperità gustative e migliora l'aspetto del perlage

Délite è infine un buon colloide protettore verso la materia colorante e altri colloidali instabili. Aggiunta ai vini previene la formazione delle diverse "casses" ferrica, fosfato ferrica e rameosa.

## COMPOSIZIONE

---

Gomma arabica Kordofan, in soluzione acquosa. Stabilizzanti: SO<sub>2</sub> max. 0,4%.

## MODO DI IMPIEGO

Aggiungere al vino finito; poiché può aumentare il potere colmatante del vino, si consiglia di dosare dopo l'ultima filtrazione stretta o il passaggio su membrana. In alternativa il dosaggio può essere effettuato su vino pronto all'imbottigliamento, verificando preventivamente in laboratorio l'aumento dell'indice di filtrabilità.

## DOSI

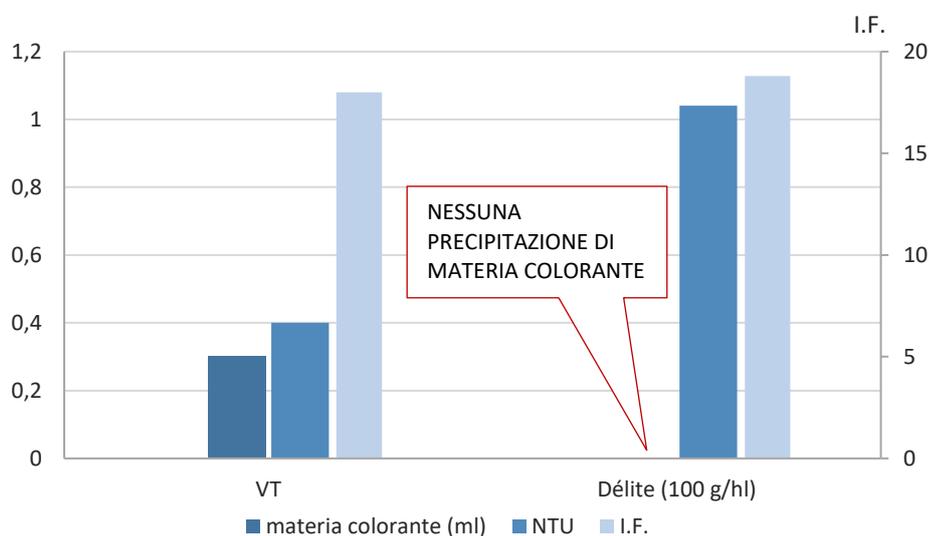
Per migliorare la morbidezza e, in generale, il profilo organolettico dei vini si impiegano fino a 200 g/hl. Per stabilire la corretta dose da utilizzare, effettuare preventivamente test organolettici su piccolo volume.

50-100 g/hl: per prevenire le precipitazioni di materia colorante.

30-80 g/hl: per la prevenzione della casse ferrica o rameosa.

## CONFEZIONI

Taniche da 10 kg e da 25 kg; fusti da 200 kg e big da 1100 kg.



*Materia colorante precipitata (ml/10 ml), NTU e I.F. in vino rosso con leggera instabilità del colore, dopo sosta a -4 °C per 6 gg.*