

## DÉLITE

### Solución de goma arábica, estabilizante y estructurante para vinos

#### EL TRATAMIENTO

**Délite** se produce en los establecimientos Dal Cin empleando exclusivamente “piedras” seleccionadas de *Acacia Senegal*.

La materia prima empleada para **Délite** se caracteriza por una estructura de elevado peso molecular y de cadena lineal, poco ramificada; gracias a estas características es el tipo de goma arábica más utilizado en el sector alimentario, ya que en efecto posee una importante capacidad estructurante y espesante. Estas mismas cualidades hacen que **Délite** sea el producto ideal, dentro de la industria enológica, para alcanzar un efecto organoléptico apreciable en los vinos que, en boca, muestran carencias estructurales. La transformación a la que es sometida la materia prima tiene como fin preservar al máximo la integridad y la funcionalidad de la macromolécula, pero al mismo tiempo garantiza:

- concentración constante de la solución
- color amarillo pálido
- estabilidad químico-física y microbiológica

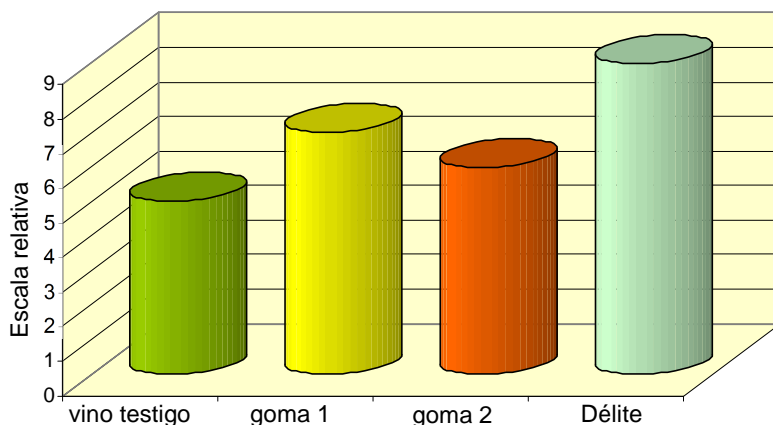
#### APLICACIONES

**Délite** está indicada principalmente para la mejora de las características organolépticas de los vinos. La acción ejercida es multifuncional, e incluye la atenuación de las sensaciones de astringencia y acidez. La primera, que afecta a los vinos tintos, tiene lugar gracias a la disminución de la reactividad de los taninos con las proteínas de la saliva y la segunda, más importante en los vinos blancos, aprovecha las características de plenitud y dulzura de la goma.

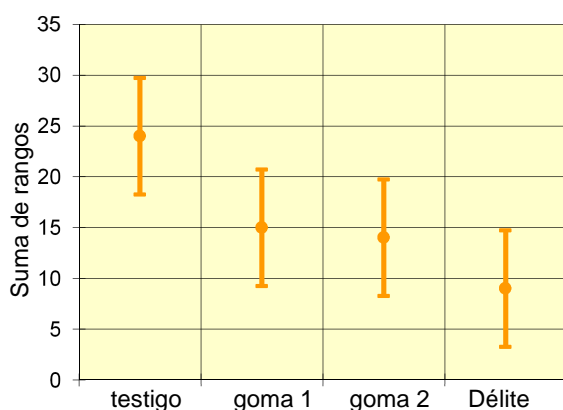
**Délite** ejerce también una actividad directa sobre los aromas, en efecto durante la cata las notas vegetales se perciben con menor intensidad; otra consecuencia es una mayor exaltación de los aromas frescos y frutales. En conclusión, es posible obtener una mejora general del vino aportando una mayor suavidad y equilibrio en boca y acentuando la frescura de los aromas.

Cuando se emplea en los vinos espumosos y de aguja reduce las posibles asperezas gustativas y mejora el aspecto del “perlage”.

**Délite**, por último, es un buen coloide protector de las sustancias proteicas, de la materia colorante y de otros coloides inestables. Su adición a los vinos previene la formación de las diferentes “quebras”, férrica, fosfato férrica y cuprosa, además potencia significativamente la acción del ácido metatátrico.



**Gráfico 1:** efecto de la adición de 150 g/hl de gomas diferentes sobre la suavidad de un vino Vespolina, Piemonte (2007).



**Gráfico 2:** Test de preferencia (Friedman Test) con Vespolina, 2007 (Piemonte)

El test define una escala de preferencia: el vino con puntuación más baja es el preferido. El vino tratado con 150 g/hl de Délite fue preferido significativamente frente al vino testigo. Los vinos tratados con 150 g/hl de otras dos gomas no fueron preferidos significativamente frente al vino testigo.

### COMPOSICIÓN

Goma arábica muy pura, en solución acuosa.  
Estabilizantes: SO<sub>2</sub> máx. 0,4%.

### MODO DE EMPLEO

Délite se añade al vino acabado; puesto que puede aumentar el poder colmatante del vino, se aconseja dosificar después de la última filtración cerrada o en el pasaje sobre membrana. En alternativa el dosado puede ser efectuado en vino listo para el embotellado, verificando preventivamente en laboratorio el aumento del índice de filtrabilidad.

### DOSIS

30-80 ml/hl: para la prevención de la quiebra férrica o cuprosa.

20-50 ml/hl: para prevenir la quiebra proteica y las precipitaciones de materia colorante.

Para mejorar la suavidad de los vinos hasta 200 ml/hl. Para determinar la correcta dosis a utilizar, efectuar previamente test organolépticos utilizando volúmenes pequeños.

### ENVASES

Garrafas de 10 y 25 kg.