

DÉLITE

Solución de goma arábiga Kordofan

CARACTERÍSTICAS

Délite se produce empleando exclusivamente “piedras” seleccionadas de *Acacia Senegal*.

Délite se caracteriza por una cadena lineal y poco ramificada, rica en grupos de arabinogalactanos-proteínas; gracias a estas características Délite es el producto ideal 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 la materia colorante y de otros coloides inestables. Su adición a los vinos previene la formación de las diferentes “quiebras”, férrica, fosfato férrica y cuprosa.

COMPOSICIÓN

Goma arábiga en solución acuosa. Estabilizantes: SO₂ 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

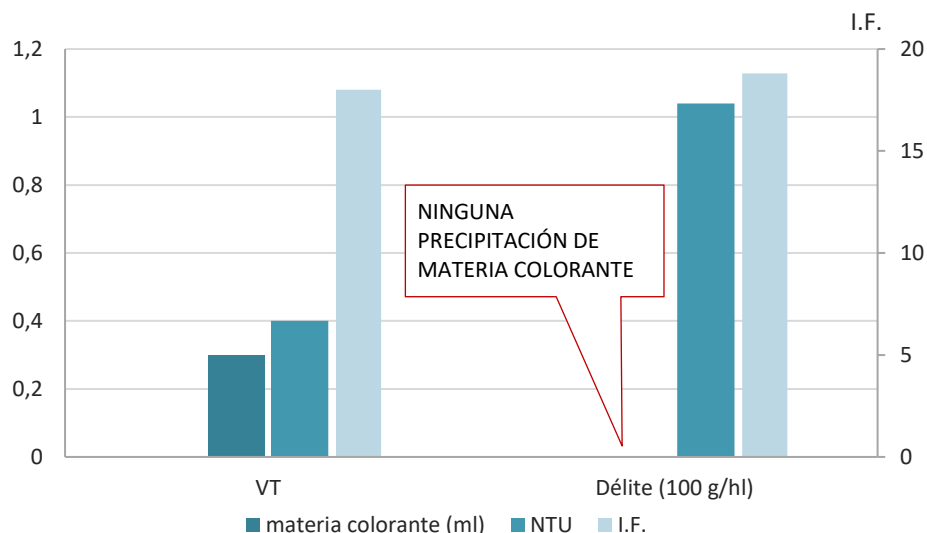
Para mejorar la suavidad de los vinos hasta 200 g/hl. Para determinar la correcta dosis a utilizar, efectuar previamente test organolépticos utilizando volúmenes pequeños.

50-100 g/hl: para prevenir las precipitaciones de materia colorante.

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

ENVASES

Garrafas de 10 y de 25 kg; bidones de 220 kg y IBC de 1100 kg.



Materia colorante precipitada (ml/10ml), NTU e I.F. en vino tinto con ligera inestabilidad de color, tras reposar a -4°C durante 6 días.