



## I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044  
Pietraia di Cortona (AR)  
Tel. 0575 678523

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

# ICEgum

# DRY K



## DESCRIZIONE

Gomma arabica istantaneizzata, ottenuta da acacia *Kordofan Verek* purificata, immediatamente solubile a freddo.

## CARATTERISTICHE

**ICEgum DRY K** è una gomma arabica a lunga catena con senso di rotazione molecolare negativo che deriva dalla essiccazione di una soluzione di gomma arabica concentrata filtrata a 1 micron.

Il prodotto si presenta come microgranuli fini, di colore bianco con una solubilità immediata anche con liquidi freddi.

È consigliabile utilizzare **ICEgum DRY K** per equilibrare e correggere le caratteristiche organolettiche di morbidezza oltre a ricercare la stabilità.

La manifestazione degli intorbidamenti nel vino è dovuta soprattutto a piccolissime micelle di natura colloidale che aggregandosi fra loro diventano visibili e costituiscono talvolta un vero e proprio precipitato rendendo evidente l'instabilità del vino.

**ICEgum DRY K** esprime le sue qualità di colloide protettore opponendosi alla formazione di micelle. Come colloide idrofilo stabile, costituisce una sorta di strato protettivo intorno ai colloidi idrofobi che non sono perciò in grado di aggregarsi, rappresentando così una cura preventiva contro la comparsa di casse ferriche, casse rameiche, proteiche e precipitazioni di colore.

L'utilizzo di **ICEgum DRY K** su alcune tipologie di vini giovani, già ricchi in colloidi, potrebbe causare un rallentamento del flusso della filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

10-50 g/hl

Aggiungere il prodotto ad acqua o vino con opportuna agitazione oppure omogeneizzare con un rimontaggio.

È consigliabile eseguire prove in piccolo per verificare il dosaggio ottimale per ottenere i risultati desiderati.

Si consiglia di aggiungere il prodotto alcuni giorni prima dell'imbottigliamento.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg e 20 Kg

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

L'idrolisi termica del prodotto è intorno ai 60-70°C.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

**CQY**  
CERTIQUALITY