

# INOGUM MF

## ESTABILIZACIÓN

Goma arábica estabilizante microfiltrada compatible con las etapas de filtración

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Goma arábica con efecto levógiro obtenida de Acacia Senegal, **INOGUM MF** actúa como un coloide protector frente a diferentes formas de inestabilidad física o química: precipitaciones de sustancias colorantes, de partículas coloidales inestables, precipitaciones metálicas (hierro y cobre). **INOGUM MF** impide que las partículas inestables formen enlaces y, por tanto, se agrupen en coloides más importantes susceptibles de provocar problemas de inestabilidad.

**INOGUM MF** se adapta especialmente bien al tratamiento de vinos blancos, tintos, rosados y licorosos a fin de evitar la floculación y la precipitación de materia colorante tras el embotellado.

**INOGUM MF** no tiene un efecto colmatante importante y es compatible con las etapas de filtración.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Añada **INOGUM MF** directamente al vino listo para embotellar, antes o después del filtrado final.

Asegúrese de que el producto se mezcle de manera uniforme en el vino tratado.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 15 a 40 cL/hL para evitar la precipitación de la materia colorante.
- 20 a 50 cL/hL para conseguir las características sensoriales deseadas.
- Para dosis superiores a 50 cL/hL, se recomienda realizar pruebas preliminares en laboratorio.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1L, 5L, 22kg, 1000L

Almacenar en lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.

# INOGUM MF

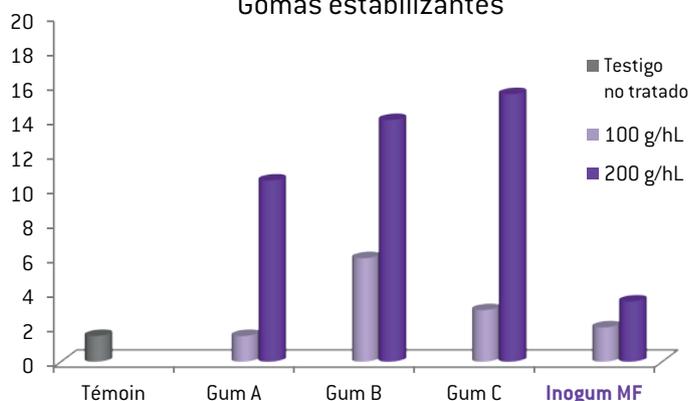
## Compatible con la filtración

**NUEVO**

Gracias a un proceso de filtración innovador durante su preparación, **INOGUM MF** no tiene un efecto colmatante importante y se puede utilizar incluso cuando se hace necesaria una filtración. El ejemplo que se indica muestra una comparación de los índices de colmatado de **INOGUM MF** y de 3 gomas de la competencia. Revela la baja capacidad de **INOGUM MF** para incrementar el poder colmatante de los vinos, aunque se utilice en dosis elevadas.

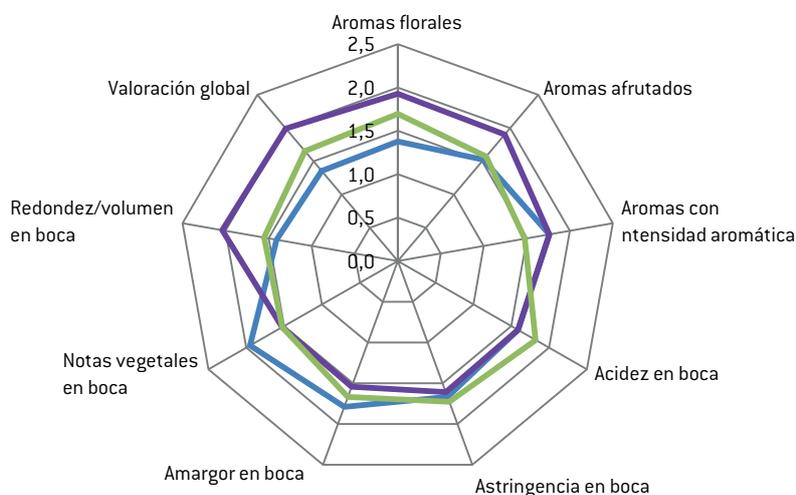
### Índice de colmatado

Gomas estabilizantes



## Para un vino estable Y equilibrado

### Bourgogne aligoté



Los polisacáridos de **INOGUM MF** confieren a los vinos redondez, suavidad y dulzor.

En los vinos jóvenes, marcados por una astringencia excesiva, **INOGUM MF** enmascara los taninos sobrantes y restablece un buen equilibrio en boca. En los vinos equilibrados pero ligeros, aporta cuerpo y dulzor.

— Testigo  
— Inogum MF  
— GA SD