

GOMME ARABIQUE SD

STABILISATION

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

La **GOMME ARABIQUE SD** est une solution de gomme arabique sulfitée et filtrée destinée aux vins effervescents.

La gomme arabique utilisée provient de gomme issue de l'Acacia Verek dont les propriétés d'agent protecteur des solutions colloïdales sont reconnues.

La **GOMME ARABIQUE SD** permet le maintien en suspension des molécules susceptibles de flocculer après le dégorgement des vins effervescents et notamment des vins rosés.

Elle est utilisée en traitement préventif :

- Des précipitations des matières colorantes instables
- Des casses cuivriques et ferriques
- Des précipitations tartriques en renfort de l'action de l'ACIDE METATARTRIQUE.

↓ MISE EN ŒUVRE

La **GOMME ARABIQUE SD** doit être ajoutée à la liqueur de dégorgement.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 4 cL dans le volume de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

Dose limite légale : 30 g/hL, soit 12 cL/hL.

NB : Cette dose d'emploi limite est cumulative et concerne l'utilisation de tous produits contenant de la gomme arabique tout au long du processus.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.