

# FLASHGUM™

## ESTABILIZACIÓN

Goma arábiga de disolución instantánea. Acacia tipo Kordofan o Verek

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

La goma arábiga utilizada procede de goma Kordofan, goma procedente de la Acacia Verek y que presenta la mejor eficacia como agente protector de las soluciones coloidales.

La estructura porosa de las partículas de **FLASHGUM™** permite una disolución inmediata en el vino a estabilizar.

Como agente protector de las soluciones coloidales, la goma arábiga mantiene en suspensión las moléculas susceptibles de flocular tras el embotellado o tras el degüelle de los vinos espumosos (especialmente los rosados).

**FLASHGUM™** se utiliza como tratamiento preventivo contra la precipitación de materias colorantes y la rotura del cobre y del hierro. **FLASHGUM™** también limita la precipitación tartárica (sólo para reforzar la acción del ÁCIDO METATÁRTRICO).

### ↓ MODO DE EMPLEO

Disolver **FLASHGUM™** en el vino a estabilizar justo antes del embotellado, o en el licor de expedición antes del degüelle.

Vigilar la correcta homogeneización del vino o licor.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- En vinos tranquilos: 12 g/hL.
- En vinos espumosos: -10 g/hL

En el volumen de licor necesario para una dosis de 100 botellas.

NB: estas dosis se ofrecen a título indicativo.

Siempre es preferible realizar una prueba previa en laboratorio.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bolsas de 1 kg, 25 kg

Consérvese en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5° C y 25° C.

Una vez abierto el producto, consumir rápidamente.