

FLASHGUM

STABILISATION

Gomme arabique à dissolution instantanée
Acacia type Kordofan ou Verek

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La gomme arabique utilisée provient de gomme Kordofan, gomme issue de l'Acacia Verek et qui présente la meilleure efficacité en tant qu'agent protecteur des solutions colloïdales.

La structure poreuse des particules de **FLASHGUM** permet une dissolution immédiate dans le vin à stabiliser.

La gomme arabique, en tant qu'agent protecteur des solutions colloïdales, permet le maintien en suspension des molécules susceptibles de flocculer après la mise en bouteilles, ou après le dégorgement des vins effervescents (rosés en particulier).

FLASHGUM est utilisé en traitement préventif des précipitations de matières colorantes, des casses cuivreuses et ferriques. **FLASHGUM** limite aussi les précipitations tartriques (uniquement en renfort de l'action de l'ACIDE METATARTRIQUE).

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **FLASHGUM** dans le vin à stabiliser juste avant la mise en bouteilles, ou dans la liqueur d'expédition avant le dégorgement.

Veiller à la bonne homogénéisation du vin ou de la liqueur.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur vins tranquilles : 12 g/hL.
- Sur vins effervescents : - 10 g/hL

Dans le volume de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

NB : ces doses sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

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.