

FLASHGUM™ R MF

STABILISATION

Gomme arabique enrobante MicroFiltrée compatible avec les étapes de filtration

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FLASHGUM™ R MF est une solution de gomme arabique issue de l'Acacia Seyal, finement filtrée, sulfitée à 0.5 %.

FLASHGUM™ R MF est formulée à partir de gomme arabique de haute qualité, sélectionnée pour ses propriétés stabilisatrices et organoleptiques. Les polysaccharides naturels de la gomme arabique Acacia Seyal permettent une diminution de l'astringence et une augmentation de l'impression de volume et de rondeur en bouche.

FLASHGUM™ R MF permet d'harmoniser la structure de vins un peu maigres en apportant rondeur et volume en bouche. Sur des vins rouges jeunes **FLASHGUM™ R MF** permet de diminuer l'astringence et de gommer l'impact organoleptique de tanins un peu secs. **FLASHGUM™ R MF** est enfin utilisée comme colloïde protecteur pour la stabilisation des composés phénoliques.

Le processus d'élaboration garanti une bonne filtrabilité de la solution, qui est limpide et stable. **FLASHGUM™ R MF** minimise ainsi l'impact de l'addition de gomme arabique sur la filtrabilité du vin et sur le colmatage des filtres.

MISE EN ŒUVRE

Ajoutez **FLASHGUM™ R MF** directement dans le vin prêt à être mis en bouteille, avant ou après la filtration finale. Assurez-vous que le produit soit mélangé uniformément dans le vin traité.

- Mise en bouteille : L'addition de **FLASHGUM™ R MF** doit être effectuée sur des vins clarifiés.
- Avant filtration : **FLASHGUM™ R MF** doit être incorporée au vin 72 h avant la filtration.

DOSE D'EMPLOI

- 2 à 5 cL/hL sur vins blancs et rosés
- 4 à 10 cL/hL sur vins rouges
- 5 à 12 cL/hL sur vins liquoreux

NB : Ces doses sont données à titre indicatif. Un test en laboratoire est souhaitable afin de définir la dose la mieux adaptée.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 10 L, 25 kg, 1100 kg

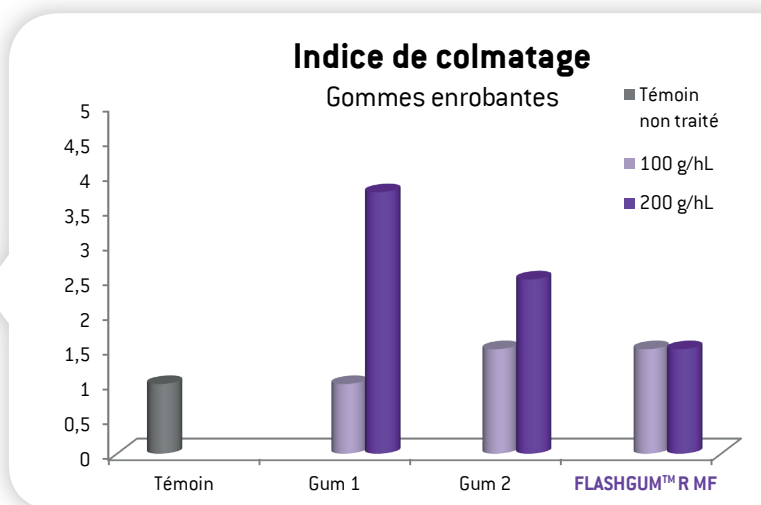
A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

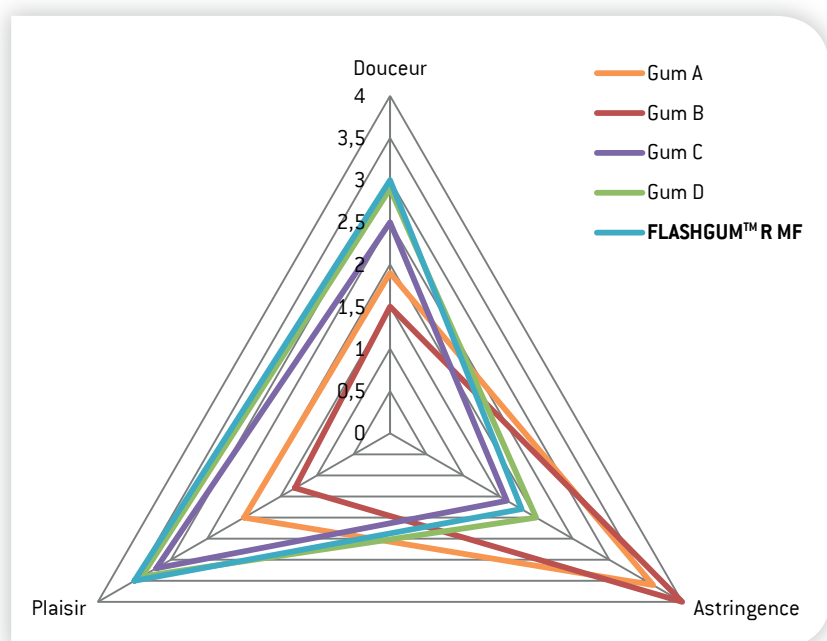
FLASHGUM™ R MF

Compatible avec la filtration

Le processus d'extraction et de préparation de **FLASHGUM™ R MF** conduit à une solution avec un haut niveau de clarté et de stabilité. Elle possède donc un faible niveau de colmatage, comme le montre le graphique ci-contre. Pour cette raison, **FLASHGUM™ R MF** pourra être ajoutée sur vin fini, avant ou après la dernière filtration avant embouteillage.



Volume et rondeur en bouche



FLASHGUM™ R MF est formulée à partir de gomme arabique de haute qualité, sélectionnée pour ses propriétés stabilisatrices et organoleptiques. Comme le montre le graphique ci-contre, les polysaccharides naturels de **FLASHGUM™ R MF** permettent une diminution de l'astringence et une augmentation de volume et de rondeur en bouche. Sur les vins rouges jeunes, **FLASHGUM™ R MF** diminue l'astringence et gomme l'impact négatif des tanins secs.