

GOMME ARABIQUE 300

STABILISATION

Association de gommés arabiques d'*Acacia senegal* (*A.verek*) et d'*Acacia seyal*, spécialement formulée pour la préparation des vins à la mise en bouteilles.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

GOMME ARABIQUE 300 simplifie le travail de l'utilisateur et présente une très bonne efficacité en tant qu'agent protecteur des précipitations colloïdales. Elle participe également à l'amélioration des caractéristiques sensorielles et gustatives du vin.

Elle est utilisée en traitement préventif :

- des risques de précipitation de la matière colorante instable des vins rouges.
- des risques d'instabilité des casses cuivriques et ferriques

Elle renforce l'action de l'acide métatartrique et participe à la diminution du risque de précipitation tartrique lors du stockage des vins à basse température.

↓ MISE EN ŒUVRE

L'addition de **GOMME ARABIQUE 300** doit être effectuée après le collage des vins. Elle peut être incorporée progressivement au cours d'un remontage, aux vins clarifiés avant la mise en bouteille.

Elle peut être utilisée également sur la ligne d'embouteillage, au moment du tirage. Dans ce cas l'emploi d'une pompe doseuse est fortement conseillé.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur vin rouge et rosé : 10 à 40 cL/hL

La dose incorporée doit être fonction de l'instabilité de la matière colorante du vin ainsi que de sa durée de conservation jusqu'à la consommation finale du produit.

Pour mesurer cette instabilité, un test de tenue au froid de 48 h à 4 °C est conseillé.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 22 kg et 1100 kg

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, bien ventilé, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

Dans le cas des containers de 1100 kg : Après ouverture, bien refermer le contenant, le produit doit être utilisé dans les 4 mois qui suivent.