

GOMME ARABIQUE SD

STABILISATION

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La **GOMME ARABIQUE SD** est une solution de gomme arabique à 250 g/L 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.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 5 L, 10 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.