

INOGUM MF

STABILISATION

Gomme arabique stabilisante MicroFiltrée compatible avec les étapes de filtration

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Gomme arabique à pouvoir lévogyre obtenue à partir de l'Acacia Sénégal, **INOGUM MF** agit comme un colloïde protecteur vis-à-vis de diverses formes d'instabilité physique ou chimique: précipitations de substances colorantes, de particules colloïdales instables, précipitations métalliques (fer et cuivre). **INOGUM MF** empêche les particules instables de se lier et donc de former des colloïdes plus importants susceptibles de provoquer des problèmes d'instabilité.

INOGUM MF est particulièrement adaptée au traitement des vins blancs, rouges, rosés et liquoreux pour éviter la floculation et la précipitation de matière colorante après la mise en bouteille.

INOGUM MF est peu colmatante, elle est compatible avec les étapes de filtration.

↓ MISE EN ŒUVRE

Ajoutez **INOGUM 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.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 15 à 40 cL/hL pour éviter la précipitation de la matière colorante.
- 20 à 50 cL/hL pour atteindre les caractéristiques sensorielles souhaitées.
- Pour les doses supérieures à 50 cL/hL, il est recommandé d'effectuer des tests préliminaires en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1L, 5L, 22kg, 1000L

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.

INOGUM MF

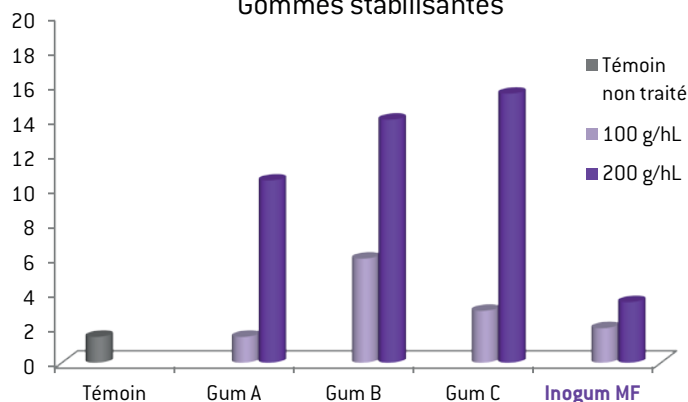
Compatible avec la filtration

NOUVEAU

Grâce à un process de filtration innovant lors de sa préparation, **INOGUM MF** est très peu colmatante et peut être utilisée même lorsque qu'une filtration finale est nécessaire. L'exemple ci-contre montre une comparaison des indices de colmatage d'**INOGUM MF** et de 3 gommes concurrentes. Il révèle la très faible capacité d'**INOGUM MF** à augmenter le pouvoir colmatant des vins, même utilisée à des doses élevées.

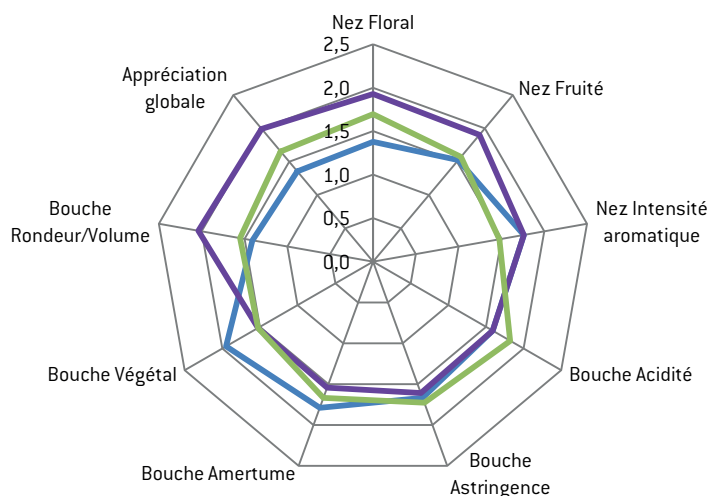
Indice de colmatage

Gommes stabilisantes



Pour un vin stable ET équilibré

Bourgogne aligoté



Les polysaccharides d'**INOGUM MF** confèrent aux vins plus de rondeur, de sucrosité et de douceur.

Dans les vins jeunes, marqués par une astringence excessive, **INOGUM MF** masque les tanins en excès et rétablit un bon équilibre en bouche. Dans des vins bien équilibrés mais légers, elle apporte corps et sucrosité.

— Témoin
— Inogum MF
— GASD