

STABILIZZANTI

Vinogom[®] BIO



CERTIFICATO DA FR-BIO-01
AGRICOLTURA NON-UE



Vinogom[®] BIO è una gomma arabica pura in forma microgranulata che si scioglie all'istante (100% *Acacia seyal*). Certificato biologico.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione** : Gomma arabica microgranulata di origine ***Acacia seyal***, pura e pronta all'uso (E414). Grazie alla sua origine botanica biologica e all'assenza di trattamenti speciali, questa gomma è certificata biologica.
- ◆ **Interesse enologico** : **Vinogom[®] BIO** è ottenuto da una rigorosa selezione delle migliori qualità di gomma arabica, esclusivamente dalla specie botanica *Acacia seyal*.

Vinogom[®] BIO è una gomma arabica stabilizzante di nuova generazione solubile istantaneamente in acqua o vino. Contribuisce alla struttura colloidale e impedisce l'intorbidimento vino, garantendone la limpidezza e migliorando le qualità organolettiche. **Vinogom[®] BIO** aggiunge al vino pienezza e rotondità. Non contiene SO₂.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Sciogliere in acqua o vino e incorporare durante un rimontaggio per una migliore omogeneità.

Per i vini bianchi o rosati, **Vinogom[®] BIO** deve essere aggiunta prima della filtrazione finale. La filtrazione finale dell'imbottigliamento è facilitata quando **Vinogom[®] BIO** viene aggiunto con 24 o 72 ore di anticipo.

- ◆ **Dose raccomandata** : da 15 a 120 g/hL. Le dosi qui riportate sono fornite a titolo indicativo, la dose ottimale sarà determinata con una prova in laboratorio o su consiglio del vostro enologo.



SPECIFICHE

FISICHE

- ◆ **Aspetto e colore** : Microgranuli chiari
- ◆ **Odore** : nessuno
- ◆ **Umidità** : < 10 %
- ◆ **Cenere** : < 4 %
- ◆ **pH (sol.25%)** : 4-5

MICROBIOLOGICHE

- ◆ ***Escherichia coli*** : Assenza/1 g
- ◆ **Salmonella** : Assenza/1 g

LIMITI

- ◆ **Ferro** : < 60 mg/kg
- ◆ **Piombo** : < 2 mg/kg
- ◆ **Arsenico** : < 3 mg/kg
- ◆ **Mercurio** : < 1 mg/kg
- ◆ **Cadmio** : < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Pacco di 2,5 kg (scatola da 10 kg).
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Gomma arabica certificata biologica secondo i metodi di produzione biologica dei regolamenti europei CE 834/2007 e 889/2008 e conforme alle normative americane (NOP) per la produzione biologica.

GD/11-03-2024. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM

ESTABILIZANTE

Vinogom[®] BIO



Vinogom[®] BIO es una goma arábica pura en forma microgranulada de disolución instantánea (100% *Acacia seyal*). Certificada orgánica.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** goma arábica microgranulada de origen *Acacia seyal*, pura y lista para usar (E414). Gracias a su origen botánico orgánico y a la ausencia de tratamientos especiales, esta goma está certificada como orgánica.
- **Interés enológico:** Vinogom[®] BIO se obtiene a partir de una rigurosa selección de gomas arábicas de la mejor calidad, procedentes exclusivamente de la especie botánica *Acacia seyal*.

Vinogom[®] BIO es una goma arábica estabilizante de nueva generación presentada en forma instantánea para una disolución rápida y total en agua o vino. Contribuye a la estructura coloidal del vino para evitar la turbidez, preservando la limpidez del vino y mejorando sus cualidades organolépticas. Vinogom[®] BIO aporta plenitud y redondez. No contiene SO₂.



MODO DE EMPLEO

- Disolver en agua o vino e incorporar mediante un remontado para asegurar una buena distribución.

En vinos blancos o rosados, **Vinogom[®] BIO** debe añadirse antes de la filtración final. La última filtración de embotellado resulta más fácil cuando la **Vinogom[®] BIO** es añadida 24 o 72 horas antes.

- **Dosis de empleo recomendada:** 15 a 120 g/hL. Las dosis son dadas a título indicativo. La dosis óptima debe determinarse mediante pruebas en laboratorio o según el consejo de su enólogo.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** microgranulados claros
- **Olor:** ninguno
- **Humedad:** < 10 %
- **Cenizas:** < 4 %
- **pH (sol. 25%):** 4-5

MICROBIOLÓGICAS

- **Escherichia coli:** ausencia/1 g
- **Salmonelas:** ausencia/1 g

LÍMITES

- **Hierro:** < 60 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 2,5 kg (cajas de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

Goma arábica certificada orgánica de acuerdo con los métodos de producción ecológica establecidos en los reglamentos europeos CE 834/2007 y 889/2008 y de conformidad con el reglamento americano (NOP) para la producción orgánica.

GD/11-03-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM