

ESTABILIZANTE

Gomme Arabique L.A.



Solución purificada, filtrada y concentrada resultante de la rigurosa selección de las mejores gomas de *Acacia verec*. Su fuerte poder de protección coloidal y su formulación líquida estable permiten combinar eficacia y facilidad de uso.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Solución filtrada de gomas arábicas seleccionadas. Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** La goma arábica L.A. se obtiene a partir de una **rigurosa selección** de las mejores cualidades de la goma arábica, exclusivamente de la especie botánica *Acacia verec*.

Actúa como coloide protector: **estabilización contra la precipitación de la materia colorante, reducción del riesgo de quiebra metálica** (cobre, hierro) o **proteica**, aumenta la **eficacia del ácido metatartárico** para la estabilización tartárica de los vinos.



MODO DE EMPLEO

- Para una mejor homogeneización, incorporar la goma arábica L.A. en el vino durante un remontado o directamente antes del embotellado con una bomba dosificadora. En vinos blancos o rosados, la goma se añade antes de la última filtración.
- **Dosis de empleo recomendada:** *Vinos tintos:* 12 cL/hL. *Vinos blancos o rosados:* 5 a 12 cL/hL. Las dosis son dadas a título indicativo. La dosis óptima debe determinarse mediante pruebas en laboratorio o según el consejo de su enólogo. **Dosis máximas legales (Reglamentación UE):** 12 cL/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** Solución amarilla translúcida
- **Densidad:** 1100 ± 3
- **Turbidez:** ≤ 70 NTU

COMPOSICIÓN

- **Pureza:** > 99,5 %
- **SO₂ (E 220):** 2,5 g/L ± 0,25
- **Concentración de goma arábica:** ~250 g/L

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

- Garrafas de 1,1 kg (cajas de 15 kg), de 5,5 kg (cajas de 22 kg) y de 22 kg. Toneles de 1100 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.

GD/06-03-2025. 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