ESTABILIZANTE

Polygom

Formulación resultante de una combinación de gomas arábigas, seleccionadas a partir de *Acacia verek* y de *Acacia seyal*. Polygom participa a la estructura coloidal de los vinos, a los cuales brinda estabilidad y redondez.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** solución filtrada de goma arábiga seleccionada con muy bajo índice de comatación. Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** algunas gomas tienen un impacto organoléptico directo en la reducción de la astringencia y la sensación de redondez, incluso de dulzura. La acción de una goma está fuertemente correlacionada con su estructura y su especie botánica de origen: *Acacia Verek* (estabilizadora) o *Acacia Seyal* (redondez). Polygom es una mezcla de gomas de estas dos especies y **combina los efectos de una goma estabilizadora y una goma redondeadora**, para combinar practicidad y eficacia en un solo tratamiento.

  Utilizada en el vino, la goma arábiga ejerce un **efecto «coloide protector»** y permite:
  - Estabilidad de la materia colorante
  - Prevención de las quiebras metálicas o proteicas
  - Eficacia de otros estabilizantes como el acido metatartárico

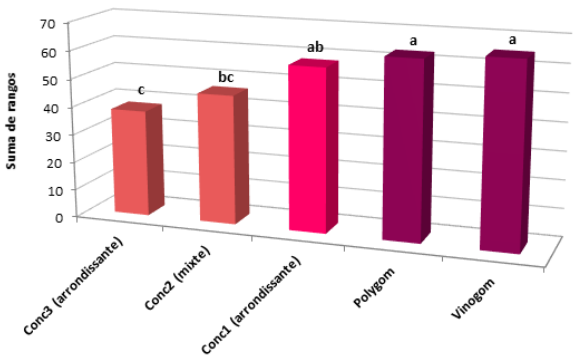
MODO DE EMPLEO

- Incorporar de forma homogénea durante un remontado, antes o después de la última filtración, o inyectar con una bomba dosificadora al momento del embotellado.
- **Dosis de empleo recomendada:** *Vino tinto joven:* 10 a 30 cL/hL. *Vino tinto de más de un año:* 7 a 15 cL/hL. *Vino blanco o rosado:* 5 a 10 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.

RESULTADOS DEL ENSAYO

FIGURA 1. CLASIFICACIÓN CRECIENTE DE LA PERCEPCIÓN DE «REDONDEZ»

Burdeos tinto, 2012 • 18 catadores expertos (enólogos)



Résultat :

Polygom aporta aqui tanta « redondez » como un vino tratado con gomas redondeadora de referencia.

Tratamientos a dosis media recomendada por el proveedor y degustado el mismo día.

Resultados estadisticos : diferencias significativas*

* Prueba de Friedman significativa ($F = 11{,}96$; $X^2 = 9{,}49$)

Diferencias significativas entre modalidades si la distancia es > 15

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** solución amarilla translúcida
- **Densidad (g/mL):** 1101 g/L ± 2
- **Turbidez:** ≤ 30 NTU

COMPOSICIÓN

- **Concentración en goma:** 300 g/L
- **Pureza:** > 99,5 %
- **SO_2 (E220)** : 2,5 g/L ± 0,25

MICROBIOLÓGICAS

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

LÍMITES

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

ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 5,5 kg (5L) (cajas de 22 kg) y garrafas de 22 kg (20L). Toneles de 1100 kg (1000 L).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.
  Respectar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/15-02-2022. 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