

ESTABILIZANTE

# Vinogom®



Solución concentrada de goma arábica con un índice de comatación muy bajo. Contribuye a la estructura coloidal y mejora las cualidades organolépticas de los vinos tintos, rosados y blancos.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** solución filtrada de goma arábica seleccionada con un índice de comatación muy bajo. Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** Vinogom® se presenta en formulación líquida que se obtiene de una rigurosa selección de las mejores gomas. La solución ha sido filtrada para que pueda añadirse incluso después de la filtración en tierra, placas o membranas. **Contribuye a la estructura coloidal del vino** contra posibles enturbiamientos, preservando la claridad del vino y mejorando sus cualidades organolépticas. **Vinogom® aporta grasa y redondez.**



## MODO DE EMPLEO

- Incorporar de forma homogénea durante un remontado, antes de la última filtración o inyectar con una bomba dosificadora durante el embotellado. *Vino blanco o rosado:* de preferencia antes de la última filtración.
- **Dosis de empleo recomendada:** *Vino tinto:* 10 a 30 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.



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto y color:** solución amarilla translúcida
- **Densidad:** 1101 ± 3
- **Turbidez:** ≤ 10 NTU

### QUÍMICAS

- **Concentración en goma:** 270 g/L
- **Pureza:** > 99,5 %
- **SO<sub>2</sub> (E220):** 2,0 g/L ± 0,25

### 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 5,5 kg (5 L) (cajas de 22 kg) y garrafas de 22 kg (20 L). Barril de 132 kg y tonel de 1100 kg (1000 L).
- 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/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