

STABILISANT

Polygom



Formulation issue d'un assemblage de gommés arabiques, sélectionnées à partir d'*Acacia verek* et d'*Acacia seyal*. Polygom participe à la structure colloïdale des vins, dans lesquels elle confère stabilité et rondeur.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : solution filtrée de gomme arabique sélectionnée à très faible indice de colmatage. Contient des sulfites (E220).
- ◆ **Intérêt œnologique** : Certaines gommés ont par ailleurs un impact organoleptique direct sur la diminution de l'astringence et la sensation de rondeur, voire de sucrosité. L'action d'une gomme est fortement corrélée à sa structure et son espèce botanique d'origine : *Acacia verek* (stabilisante) ou *Acacia seyal* (arrondissante). Polygom est un assemblage de gommés issues de ces deux espèces, afin de combiner les effets d'une gomme stabilisante et d'une gomme arrondissante, pour allier praticité et efficacité en un seul traitement.

Utilisée dans le vin, la gomme arabique exerce un effet « colloïde protecteur » et permet :

- la stabilité de la matière colorante
- la prévention de casses métalliques ou protéiques
- l'efficacité d'autres stabilisants comme l'acide métatartrique



MODE D'EMPLOI

- ◆ Incorporer de façon homogène au cours d'un remontage, avant ou après la dernière filtration, ou injecter par pompe doseuse à l'embouteillage.
- ◆ **Dose d'emploi recommandée** :
 - Vin rouge jeune : 10 à 30 cL/hL
 - Vin rouge de plus d'un an : 7 à 15 cL/hL
 - Vin blanc ou rosé : 5 à 10 cL/hL

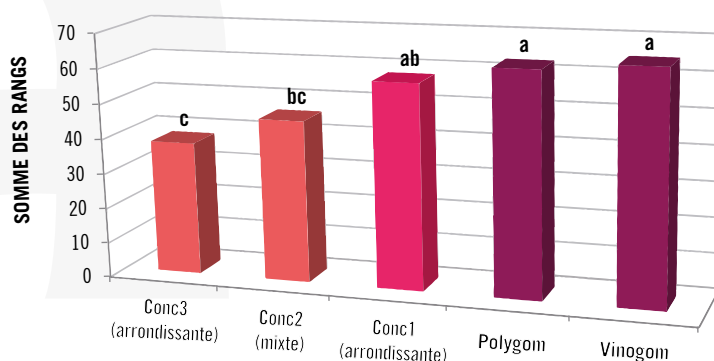
Les doses ci-dessus sont données à titre indicatif, la dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur le conseil de votre œnologue.



RÉSULTATS D'ESSAI

FIGURE 1.
CLASSEMENT CROISSANT SUR LA PERCEPTION DE LA « RONDEUR »

- ◆ **Caractéristiques de l'essai** :
Bordeaux rouge, 2012
 - ◆ **Effet rondeur du Polygom** :
 - Traitement à la dose moyenne préconisée par le fournisseur, dégustation le jour même
 - Panel : 18 dégustateurs experts (œnologues)
 - Épreuve sensorielle : classement des 5 modalités sur l'intensité croissante de la « rondeur »
 - Résultats statistiques : différences significatives*
- * Test de Friedman significatif (F = 11,96 ; X² = 9,49)
Différences significatives entre modalités si écart > 15



Polygom apporte ici autant de « rondeur » au vin traité que les gommés arrondissantes de référence.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : solution translucide jaune
- **Densité (g/mL)** : 1101 g/L \pm 2
- **Turbidité** : \leq 30 NTU

COMPOSITION

- **Concentration en gomme** : 300 g/L
- **Pureté** : $>$ 99,5 %
- **SO₂ (E220)** : 2,5 g/L \pm 0,25

MIROBIOLOGIQUES

- **E.coli** : absence / 1g
- **Salmonelles** : absence / 1g

LIMITES

- **Fer** : $<$ 60 mg/kg
- **Plomb** : $<$ 2 mg/kg
- **Mercure** : $<$ 1 mg/kg
- **Arsenic** : $<$ 3 mg/kg
- **Cadmium** : $<$ 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Bidons de 5,5 kg (5L) (cartons de 22 kg) et bidons de 22 kg (20L). Containers de 1100 kg (1000 L).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/09-09-2020. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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