

STABILISANT

Vinogom®



Solution concentrée de gomme arabique à très faible indice de colmatage. Participe à la structure colloïdale et valorise les qualités organoleptiques des vins rouges, rosés et blancs.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : solution filtrée de gomme arabique sélectionnée à très faible indice de colmatage. Contient des sulfites (E220).
- **Intérêt œnologique** : sous forme liquide, Vinogom® est obtenue à partir d'une sélection rigoureuse des meilleures gommages. La solution a été filtrée ce qui permet de l'ajouter même après filtration sur terres, plaques ou membranes. Elle **participe à la structure colloïdale du vin** face à la formation de trouble éventuel, préservant la limpidité du vin et améliorant ainsi ses qualités organoleptiques. **Vinogom® apporte gras et rondeur.**



MODE D'EMPLOI

- Incorporer de façon homogène au cours d'un remontage, avant la dernière filtration ou injecter par pompe doseuse à l'embouteillage. Vin blanc ou rosé : de préférence avant la dernière filtration.
- **Dose d'emploi recommandée** : les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai laboratoire ou sur les conseils de votre œnologue.
 - vin rouge : 10 à 30 cL/hL
 - vin blanc ou rosé : 5 à 10 cL/hL



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : solution translucide jaune
- **Densité** : 1101 ± 3
- **Turbidité** : ≤ 10 NTU

CHIMIQUES

- **Concentration en gomme** : 270 g/L
- **Pureté** : $> 99,5\%$
- **SO₂ (E 220)** : $2,0 \text{ g/L} \pm 0,25$

MICROBIOLOGIQUES

- **Escherichia coli** : absence / 1 g
- **Salmonelles** : absence / 1 g

LIMITES

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



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 5,5 kg (5 L) (cartons de 22 kg) et bidons de 22 kg (20 L). Fûts de 132 kg et 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/17-02-2021. 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