

## SCHEDA TECNICA POLYGOM

### FORMULAZIONE

Soluzione filtrata di gomma arabiche selezionate, con indice di sigillatura molto basso. Contiene solfiti (E220).

### INTERESSE ENOLOGICO

Stabilizzazione e partecipazione alla struttura colloidale dei vini.  
Prevenzione delle precipitazioni di materia colorante e delle casse metalliche.

### DOSAGGIO RACCOMANDATO

Le dosi qui di seguito sono fornite a titolo indicativo, la dose ottimale sarà determinata da una prova in laboratorio o su consiglio del vostro enologo:

- Vino rosso giovane: 10 à 30 cL/hL,
- Vino rosso di più di un anno: 7 à 15 cL/hL,
- Vino bianco o rosato: 5 à 10 cL/hL.

### MODO D'USO

Incorporare in maniera omogenea durante un il rimontaggio, prima o dopo l'ultima filtrazione, oppure direttamente all'imbottigliamento con una pompa dosatrice.

### SPECIFICHE

FISICI	
Aspetto	Soluzione traslucida
Colore	Giallo
Densità	1101 ± 2
Turbidità	≤ 60 NTU
MICROBIOLOGICHE	
<i>Escherichia coli</i>	Assenza/1g
<i>Salmonelles</i>	Assenza/1g

COMPOSIZIONE	
Concentrazione gomma	300 g/L
Purezza	> 99,5 %
SO <sub>2</sub> (E 220)	2,5 g/L ± 0,25
LIMITI	
Ferro	< 60 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg
Arsenico	< 3 mg/kg
Piombo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg

### CONSERVAZIONE

Nel suo imballaggio originale ermeticamente chiuso, in luogo fresco, secco e senza odori.  
Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

### CONFEZIONI

Bidone da 5,5 kg (5L) (cartone da 22 kg) e bidone da 22 kg (20 L). Container da 1100 kg (1000 L).



LG/12-11-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche), ed al Food Chemical Codex (FCC).



LAMOTHE - ABIET  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92