

ESTABILIZANTE

GOMME L.A. BIO



GOMME L.A. BIO es una goma arábica pura en forma microgranulada de disolución instantánea (100% *Acacia verec*). Certificada orgánica.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** goma arábica microgranulada de origen *Acacia verec*, pura y lista para usar (E414). Gracias a su origen botánico orgánico y a la ausencia de tratamientos especiales, esta goma está certificada como orgánica.
- **Interés enológico:** **GOMME L.A. BIO** se obtiene a partir de una rigurosa selección de gomas arábicas de la mejor calidad, procedentes exclusivamente de la especie botánica *Acacia verec*.

GOMME L.A. BIO es una goma arábica estabilizante de nueva generación presentada en forma instantánea para una disolución rápida y total en agua o vino. Actúa como coloide protector: estabilizando contra la precipitación de materias colorantes, reduciendo el riesgo de rotura metálica (cúprica, férrica) o proteica, aumentando la eficacia del ácido metatartárico para la estabilización tartárica de los vinos. No contiene SO₂.



MODO DE EMPLEO

- Disolver en agua o vino e incorporar mediante un remontado para asegurar una buena distribución (el uso de una bomba dosificadora durante el embotellado facilita la operación).

En vinos blancos o rosados, **GOMME L.A. BIO** debe añadirse antes de la filtración final. La última filtración de embotellado resulta más fácil cuando la **GOMME L.A. BIO** es añadida 24 o 72 horas antes.

- **Dosis de empleo recomendada:** 20 a 30 g/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:** microgranulados claros
- **Olor:** ninguno
- **Humedad:** < 10 %
- **Cenizas:** < 4 %
- **pH (sol. 25%):** 4-5

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

- Bolsas de 2,5 kg (cajas de 10 kg).
- 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.

Gomme arabique certifiée biologique selon les méthodes de production biologiques des règlements européens CE 834/2007 et 889/2008 et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique.

GD/29-02-2024. 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