

ESTABILIZANTE

Polygom



Formulación resultante de una combinación de gomas arábicas, seleccionadas a partir de *Acacia verek* y de *Acacia seyal*. Polygom participa a la estructura coloidal de los vinos, a los cuales brinda estabilidad y redondez.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** solución filtrada de goma arábica seleccionada con muy bajo índice de comatación. Contiene sulfitos (E220).
- ◆ **Interés enológico:** algunas gomas tienen un impacto organoléptico directo en la reducción de la astringencia y la sensación de redondez, incluso de dulzura. La acción de una goma está fuertemente correlacionada con su estructura y su especie botánica de origen: *Acacia Verek* (estabilizadora) o *Acacia Seyal* (redondez). Polygom es una mezcla de gomas de estas dos especies y **combina los efectos de una goma estabilizadora y una goma redondeadora**, para combinar practicidad y eficacia en un solo tratamiento.

Utilizada en el vino, la goma arábica ejerce un **efecto «coloide protector»** y permite:

- Estabilidad de la materia colorante
- Prevención de las quiebras metálicas o proteicas
- Eficacia de otros estabilizantes como el ácido metatartárico



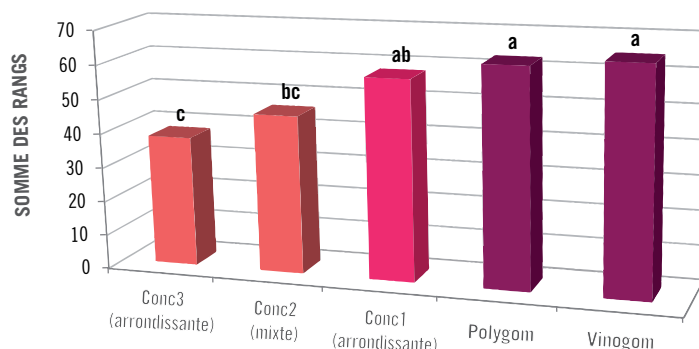
MODO DE EMPLEO COMPATIBLE VEGAN

- ◆ Incorporar de forma homogénea durante un remontado, antes o después de la última filtración, o inyectar con una bomba dosificadora al momento del embotellado.
- ◆ **Dosis:** *Vino tinto:* 13 cL/hL. *Vino blanco o rosado:* 5 a 13 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. **Dosis máxima legal (Reglamento de la UE):** 13 cL/hL



RESULTADOS DEL ENSAYO

FIGURA 1. CLASIFICACIÓN CRECIENTE DE LA PERCEPCIÓN DE «REDONDEZ»
Burdeos tinto, 2012 • 18 catadores expertos (enólogos)



Resultados:

Polygom aporta aquí tanta « redondez » como un vino tratado con gomas redondeadora de referencia.

Tratamientos a dosis media recomendada por el proveedor y degustado el mismo día.

Resultados estadísticos : diferencias significativas*

*Prueba de Friedman significativa (F = 11,96 ; X² = 9,49)

Diferencias significativas entre modalidades si la distancia es > 15



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** solución amarilla translúcida
- **Densidad (g/mL):** 1096 g/L $\pm$ 3

COMPOSICIÓN

- **Pureza:** > 99,5 %
- **SO₂ (E220):** 2,5 g/L $\pm$ 0,25
- **Concentración en goma:** ~230 g/L

MICROBIOLÓGICAS

- ***Escherichia coli*:** ausencia / 1g
- **Salmonelas:** ausencia / 1g

LÍMITES

- **Hierro:** < 60 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/k



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Garrafas de 5,5 kg (5L) (cajas de 22 kg) y garrafas de 22 kg (20L). Toneles 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.

LC/03-03-2026. 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