

ESTABILIZANTE

Vinogom®



Solución concentrada de gomas arábicas procedentes de *Acacia seyal* con un índice de colmatación muy bajo. Contribuye a la estructura coloidal y mejora el equilibrio de los vinos tintos, rosados y blancos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Solución filtrada de gomas arábicas tipo *Seyal* seleccionadas con un índice de colmatación muy bajo. Contiene sulfitos (E220).
- ◆ **Interés enológico:** Vinogom® se presenta en formulación líquida que se obtiene de una rigurosa selección de las mejores gomas procedentes de *Acacia seyal*. La solución ha sido filtrada para que pueda añadirse incluso después de la filtración en tierra, placas o membranas. **Contribuye a la estructura coloidal del vino** contra posibles enturbiamientos, preservando la claridad del vino. Vinogom® contribuye igualmente al equilibrio de los vinos tintos, rosados y blancos, recubriendo los taninos y aportando suavidad y redondez en boca.



MODO DE EMPLEO

- ◆ Incorporar de forma homogénea durante un remontado sobre vinos perfectamente clarificados, antes de la última filtración o inyectar con una bomba dosificadora durante el embotellado. *Vino blanco o rosado:* de preferencia antes de la última filtración.
- ◆ **Dosis de empleo recomendada:** *Vino tinto:* 7 a 15 cL/hL. *Vino blanco o rosado:* 5 a 15 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 máximas legales (Reglamentación UE):** 15 cL/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** solución amarilla translúcida
- **Densidad:** 1087 ± 3
- **Turbidez:** ≤ 30 NTU

COMPOSICIÓN

- **Pureza:** > 99,5 %
- **SO₂ (E220):** 2,0 g/L ± 0,25
- **Concentración de goma arábica:** ~200 g/L

MICROBIOLÓGICAS

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

- ◆ Garrafas de 5,5 kg (cajas de 22 kg) y garrafas de 22 kg. Barril de 132 kg tonel de 1100 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.

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