

STABILIZZANTI

Polygom



Formulato con una miscela di gomma arabica, selezionati da *Acacia verek* e *Acacia seyal*. Polygom contribuisce alla struttura colloidale dei vini, in cui conferisce stabilità valorizzando l'equilibrio dei vini.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Soluzione filtrata di gomma arabica selezionata con indice di sigillatura molto basso. Contiene solfiti (E220).
- ◆ **Interesse enologico:** L'azione di una gomma dipende molto dalla sua **struttura** e dalla specie botanica d'origine: *Acacia Verek* (per stabilizzare) o *Acacia Seyal* (per ammorbidire). Polygom è un assemblaggio di gomme provenienti da queste due specie, combina gli effetti di una gomma **stabilizzante, valorizzando l'equilibrio dei vini**.
Utilizzata nel vino, la gomma arabica esercita un effetto **“colloide protettore”** e permette:
 - La stabilità della materia colorante
 - La prevenzione delle casse metalliche o proteiche
 - L'efficacia degli altri stabilizzanti come l'acido metatartarico



ISTRUZIONI PER L'USO

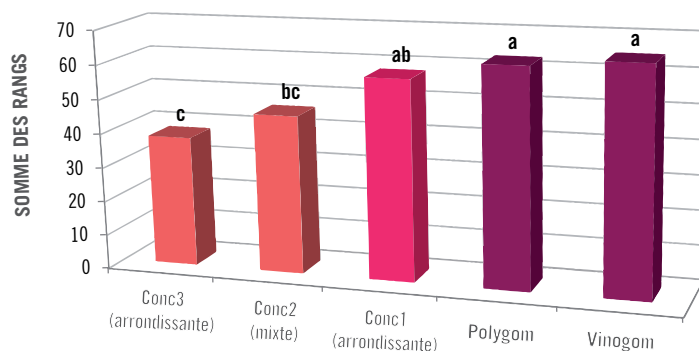
- ◆ Incorporare in maniera omogenea durante un il rimontaggio, primo o dopo l'ultima filtrazione, oppure direttamente all'imbottigliamento con un dosatore di tipo nostra DOSAPOMPE.
- ◆ **Dosi:** *Vino rosso:* 13 cL/hL. *Vino bianco o rosato:* da 5 a 13 cL/hL.
Le dosi qui di seguito sono fornite a titolo indicativo, la dose ottimale sarà determinata da una prova in laboratori o su consiglio del vostro enologo. **Dosi massime legali (Regolamento UE):** 13 cL/hL.



RISULTATI DI PROVA

1. CLASSIFICA CRESCENTE SULLA PERCEZIONE DELLA «ROTONDITÀ

Bordeaux rosso, 2012 • 18 esperti degustatori (enologi)



Risultato:

Polygom apporta tanta “rotondità” al vino trattato quanto le gomme arrotondanti di riferimento.

Trattamento alla dose media raccomandata dal fornitore, assaggiando lo stesso giorno.

Risultati statistici: differenze significative*

*Test de Friedman significativo (F = 11,96 ; X² = 9,49)

Differenze significative tra le modalità se la differenza è > 15



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Soluzione traslucida gialla
- **Densità (g/mL):** 1096 g/L $\pm$ 3

COMPOSIZIONE

- **Purezza:** > 99,5 %
- **SO₂ (E220):** 2,5 g/L $\pm$ 0,25
- **Concentrazione di gomma arabica:** ~230 g/L

MIROBIOLOGICHE

- **E.coli:** Assenza/1g
- **Salmonella:** Assenza/1g

LIMITI

- **Ferro:** < 60 mg/kg
- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Canestri da 5,5 kg (cartoni da 22 kg) e canestri da 22 kg. Container da 1100 kg.
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.



LC/03-03-2026. 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).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM