

STABILIZZANTI

Vinogom®



Soluzione concentrata di gomme arabiche provenienti da *Acacia seyal* a basso indice di colmatazione. Partecipa alla struttura colloidale e migliora l'equilibrio dei vini rossi, rosati e bianchi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Soluzione filtrata di gomme arabiche di tipo *Seyal* selezionate a basso indice di colmatazione. Contiene solfiti (E220).
- ◆ **Interesse enologico:** Proposto sotto forma liquida, Vinogom® è ottenuto da una rigorosa selezione delle migliori gomme provenienti da *Acacia seyal*. La soluzione è stata filtrata quindi può essere aggiunta anche dopo la filtrazione su diatomee, cartoni o membrane. **Partecipa alla struttura colloidale** del vino prevenendo l'eventuale formazione di torbidità, preservando la limpidezza del vino. Vinogom® contribuisce inoltre all'equilibrio dei vini rossi, rosati e bianchi, rivestendo i tannini e apportando morbidezza e rotondità al palato.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Incorporare in maniera omogenea durante un rimontaggio su vini perfettamente chiariti, prima o successivamente alla filtrazione finale, o innatare tramite un dosatore di tipo nostra DOSAPOMPE all'imbottigliamento. *Vino bianco o rosato:* aggiungere preferibilmente prima della filtrazione finale.
- ◆ **Dosi:** *Vino rosso:* da 7 a 15 cL/hL. *Vino bianco o rosato:* da 5 a 15 cL/hL. Le dosi sono date a titolo indicativo. La dose ottimale sarà determinata da un test di laboratorio o su consiglio del tuo enologo. **Dosi massime legali (Regolamento UE):** 15 cL/hL.



SPECIFICHE

FISICHE

- ◆ **Aspetto e colore:** Soluzione trasparente gialla
- ◆ **Densità :** 1087 ± 3
- ◆ **Turbidità:** ≤ 30 NTU

COMPOSIZIONE

- ◆ **Purezza:** > 99,5 %
- ◆ **SO₂ (E 220):** 2,0 g/L ± 0,25
- ◆ **Concentrazione di gomma arabica:** ~200 g/L

MICROBIOLOGICHE

- ◆ ***Escherichia coli:*** Assenza/1 g
- ◆ ***Salmonelle:*** Assenza/1 g

LIMITI

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



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Canestri da 5,5 kg (cartoni da 22 kg) e canestri da 22 kg. Barile da 132 kg e 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