



Fiche technique

STABILISANT



METAGOM

Acide Métatartrique + Gomme Arabique Purifiée
Stabilisant contre les précipitations tartriques et la matière colorante

➤ Applications

Metagom est conseillé sur vins blancs, rosés ou rouges tartriquement instables, pour lesquels il est important de ne pas avoir des précipitations dues aux sels tartriques.

L'ajout de Metagom évite les précipitations de la matière colorante dans les vins rouges, et participe même à adoucir les tanins astringents.

Metagom inhibe la cristallisation des sels tartriques, bloquant l'agglomération des molécules de tartrates insolubilisés et l'augmentation des cristaux.

➤ Mode d'emploi

Réaliser une solution à 5% dans de l'eau ou du vin et ajouter la quantité nécessaire au vin lorsqu'il est parfaitement clarifié avant la dernière filtration.

➤ Doses d'emploi

De 30 à 45 g/hl
Afin d'ajuster la dose, faire des essais en laboratoire.

➤ Conditionnement

Sachets de 1 kg – carton de 10 kg

➤ Conservation

A conserver plein dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél: 04 67 76 06 68
Fax: 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr