



Fiche technique

STABILISANT



GUMSTAB

Gomme arabique de type vérek, à fort pouvoir protecteur pour la stabilisation des composés phénoliques des vins.

➤ Applications

GUMSTAB est une solution de gomme arabique micro filtrée, sulfitée et concentrée à 300 g/l.

GUMSTAB est utilisée comme colloïde protecteur pour la stabilisation des composés phénoliques des vins. Elle permet le maintien en suspension des molécules susceptibles de flocculer après la mise en bouteille.

GUMSTAB est utilisée en traitement préventif des précipitations de matières colorantes, de la casse cuivreuse et ferrique. Elle limite aussi les précipitations tartriques en ajout combiné avec l'acide métatartrique.

➤ Mode d'emploi

Ajouter directement GUMSTAB au volume total de vin à traiter de façon homogène.

➤ Doses d'emploi

70 à 100 ml/hl

➤ Conditionnement

Bidons de 5 et 25 kg – Cuve de 1000 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 Deuze 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 : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr