



Fiche technique

STABILISANT



VOLUGUM 300

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

➤ Applications

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

Elle possède un très faible indice de colmatage et peut être ajoutée après une filtration sur terres, plaques ou membranes.

VOLUGUM 300 est utilisée pour augmenter l'impression de volume et de rondeur en bouche tout en diminuant l'astringence des vins.

VOLUGUM 300 est aussi utilisée comme colloïde protecteur pour la stabilisation des composés phénoliques des vins.

➤ Mode d'emploi

Ajouter directement VOLUGUM 300 au volume total de vin à traiter de façon homogène.

➤ Doses d'emploi

Vins rouges : 100 à 250 ml/hl

Vins blancs et rosés : 50 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