STABILISANT

Vinogom®

Solution concentrée de gommes arabiques à très faible indice de colmatage. Participe à la structure colloïdale et valorise l'équilibre des vins rouges, rosés et blancs.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation :** Solution filtrée de gommes arabiques sélectionnées à très faible indice de colmatage. Contient des sulfites (E220).
- **Intérêt œnologique :** Sous forme liquide, Vinogom® est obtenue à partir d'une sélection rigoureuse des meilleures gommes. La solution a été filtrée ce qui permet de l'ajouter même après filtration sur terres, plaques ou membranes.
  Elle **participe à la structure colloïdale du vin** face à la formation de trouble éventuel, préservant la limpidité du vin.

MODE D'EMPLOI

- Incorporer de façon homogène au cours d'un remontage sur des vins parfaitement clarifiés, avant la dernière filtration ou injecter par pompe doseuse à l'embouteillage. *Vin blanc ou rosé :* de préférence avant la dernière filtration.
- **Dose d'emploi recommandée :** *Vin rouge :* 7 à 15 cL/hL. *Vin blanc ou rosé :* 5 à 15 cL/hL. Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai laboratoire ou sur les conseils de votre œnologue. **Dose maximum légale (Réglementation UE) :** 15 cL/hL.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Solution translucide jaune
- **Densité :** 1087 ± 3
- **Turbidité :** ≤ 30 NTU

COMPOSITION

- **Pureté :** > 99,5 %
- **SO_2 (E 220)** : 2,0 g/L ± 0,25
- **Concentration en gomme arabique :** ~200 g/L

MICROBIOLOGIQUES

- ***Escherichia coli*** : Absence / 1 g
- **Salmonelles :** Absence / 1 g

LIMITES

- **Fer** : < 60 mg/kg
- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Mercure** : < 1 mg/kg
- **Cadmium :** < 1 mg/kg

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 5,5 kg (cartons de 22 kg) et bidons de 22 kg. Containers de 1100 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/06-03-2025 Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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