



La Vinogom®

Vinogom® est une solution concentrée de gomme arabique à très faible indice de colmatage. Participe à la structure colloïdale et valorise les qualités organoleptiques des vins rouges, rosés et blancs.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- ◆ Sous forme liquide, Vinogom® est obtenue à partir d'une sélection rigoureuse des meilleures gommages.
- ◆ 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 et améliorant ainsi ses qualités organoleptiques.
- ◆ Vinogom® apporte gras et rondeur.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Incorporer Vinogom® dans un vin parfaitement clarifié de préférence par remontage pour assurer une répartition homogène. Pour cela nous vous conseillons d'utiliser notre injecteur-doseur pour clarifiant.
- ◆ L'addition de Vinogom® peut aussi être effectuée à l'aide d'une pompe doseuse lors de la mise.
- ◆ En blanc, l'ajout de gomme arabique se fait de préférence avant la dernière filtration.



UTILISATION

◆ Doses d'emploi :

Sur vin rouge : 10 à 30 cL/hL

Sur vin blanc ou rosé : 5 à 10 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.



CONDITIONNEMENT

◆ Bidon de 5,5 kg, jerrican de 22 kg, fût de 132 kg et container de 1000 L.

◆ Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamoth-abiet.com