

STABILISANT

Gomme Arabique L.A.



Solution purifiée, filtrée et concentrée issue de la sélection rigoureuse des meilleures gommés d'*Acacia verek*. Son fort pouvoir de protection colloïdale et sa formulation liquide stable permettent d'allier efficacité et praticité d'emploi.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Solution filtrée de gommés arabiques sélectionnées. Contient des sulfites (E220).
- **Intérêt œnologique** : Gomme arabique L.A. est obtenue à partir d'une **sélection rigoureuse** des meilleures qualités de gommés arabiques, exclusivement de l'espèce botanique *Acacia verek*.

Elle agit comme un **colloïde protecteur** : stabilisation contre les précipitations de matière colorante, diminution du risque d'apparition des casses métallique (cuivrique, ferrique) ou protéique, augmente l'efficacité de l'acide métatartrique pour la stabilisation tartrique des vins.



MODE D'EMPLOI

- Pour une meilleure homogénéité, incorporer la Gomme arabique L.A. au vin au cours d'un remontage ou bien directement à la mise en bouteille au moyen d'une pompe doseuse. En blanc et rosé, l'ajout de la gomme se fait de préférence avant la dernière filtration.
- **Dose d'emploi recommandée** : *Vins rouges* : 12 cL/hL. *Vins blancs ou rosés* : 5 à 12 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) : 12 cL/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Solution translucide jaune
- **Densité** : 1100 ± 3
- **Turbidité** : ≤ 70 NTU

COMPOSITION

- **Pureté** : $> 99,5\%$
- **SO₂ (E 220)** : $2,5 \text{ g/L} \pm 0,25$
- **Concentration en gomme arabique** : $\sim 250 \text{ g/L}$

MICROBIOLOGIQUES

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

LIMITES

- **Fer** : $< 60 \text{ mg/kg}$
- **Plomb** : $< 2 \text{ mg/kg}$
- **Arsenic** : $< 3 \text{ mg/kg}$
- **Mercuré** : $< 1 \text{ mg/kg}$
- **Cadmium** : $< 1 \text{ mg/kg}$



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 1,1 kg (cartons de 15 kg), de 5,5 kg (cartons de 22 kg) et 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