

METAGOM

DOLMAR

ACIDE MÉTATARTRIQUE + GOMME ARABIQUE PURIFIÉE.

Stabilisant contre les précipitations tartriques et la matière colorante

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

METAGOM est conseillé sur vins blancs, rosés ou rouges tartriquement instables, pour lesquels il est important de ne pas avoir des précipitations dues aux sels tartriques.

L'ajout de **METAGOM** évite les précipitations de la matière colorante dans les vins rouges, et participe même à adoucir les tanins astringents.

METAGOM inhibe la cristallisation des sels tartriques, bloquant l'agglomération des molécules de tartrates insolubilisés et l'augmentation des cristaux.

DOSE D'EMPLOI ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

De 30 à 45 g/hl

Afin d'ajuster la dose, faire des essais en laboratoire

Dose légale maximale

50g/hl.

Déclaration d'allergènes

Non applicable.

Contre-indications et précautions

Non applicable.

MODE D'EMPLOI

Réaliser une solution à 5% dans de l'eau ou du vin et ajouter la quantité nécessaire au vin lorsqu'il est parfaitement clarifié avant la dernière filtration.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 1 kg – carton de 10 kg. L'étiquetage de ces emballages inclut toujours la date de péremption/date limite de consommation.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver l'emballage plein, avec la fermeture d'origine, à l'abri de la lumière, dans un lieu sec et exempt d'odeurs.



PRODUIT ALIMENTAIRE : Ce produit remplit les normes CE 491/2009 et 2019/934 et par conséquent toutes les garanties de pureté pour être ajouté à un produit alimentaire tel que le vin.
CODEX ŒNOLOGIQUE : Ce produit remplit le CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL selon la version en vigueur. Il répond en effet aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE, ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires, comme les additifs ou les auxiliaires agroalimentaires.
ABSENCE D'OGM : Ce produit ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés et il n'en contient pas non plus.
NON-IONISATION : Ce produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Rév. : 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es