

FICHE TECHNIQUE VINO GOM

FORMULATION

Gomme arabique d'*Acacia seyal*, purifiée et mise en solution filtrée, à très faible impact sur la filtrabilité des vins.

DOMAINE D'APPLICATION

VINO GOM participe à la structure colloïdale et valorise les qualités organoleptiques des vins.

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	liquide translucide
Couleur	incolore à légèrement ambrée
Densité	1103 +/- 3
Turbidité	< 30 NTU
Gomme mise en œuvre	270 g/L

Pureté	> 99,5 %
Cendres (sur extrait sec)	< 4 %
SO ₂	2,0 +/- 0,25 g/L
Analyses microbiologiques	conforme au <i>Codex œnologique</i>
Analyses des métaux	conforme au <i>Codex œnologique</i>

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Les doses ci-dessous sont données à titre indicatif, la dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur le conseil de votre œnologue :

- vin rouge : 10 à 30 cL/hL,
- vin blanc ou rosé : 5 à 10 cL/hL.

Incorporer au vin au cours d'un remontage ou bien directement à la mise en bouteille au moyen d'une pompe doseuse.

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais (5 à 22°C), propre, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO de 30 mois inscrite sur l'emballage.

Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 1,1 kg ou 5,5 kg, jerrican de 22 kg, fût de 132 kg, container de 1100 kg.



TS/V1/14

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.



LAMO THE - ABIET

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