

# GOMME ARABIQUE 300

## CLARIFICATION STABILISATION

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**GOMME ARABIQUE 300** est une solution de gomme arabique filtrée et sulfitée.

La gomme arabique utilisée provient de gomme Kordofan, gomme issue de l'Acacia Verek et de Seyal et qui présentent une très bonne efficacité en tant qu'agent protecteur des solutions colloïdales.

La gomme arabique est utilisée en traitement préventif :

- des précipitations des matières colorantes instables
- des casses cuivriques et ferriques
- des précipitations tartriques en renfort de l'action de l'ACIDE METATARTRIQUE.

La **GOMME ARABIQUE 300** permet également d'assouplir les vins rouges.

### MISE EN OEUVRE

L'addition de **GOMME ARABIQUE 300** doit être effectuée sur des vins clarifiés avant la mise en bouteilles.

L'emploi d'une pompe doseuse est conseillé.

### DOSE D'EMPLOI

- 4 à 7 cL de solution par hL de vin

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 22 kg et 1100 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.