

SUPERNEOSTABIL

Solution de gomme arabique E414

STABILITE COLLOIDALE DES VINS

CARACTERISTIQUES

La gomme arabique est le **traitement de finition de la stabilisation colloïdale des vins**. Elle reconstitue la protection initiale, éliminée par la fermentation et la clarification.

SUPERNEOSTABIL est une solution de gomme arabique, de densité garantie $d = 1100$, élaborée par les soins de **MARTIN VIALATTE** à partir de gomme d'origine, spécialement sélectionnée, mise en solution à 290g/L stabilisée avec 4g/L de SO_2 .

L'emploi de gomme arabique sur vins limpides, préalablement collés et filtrés répond à quatre préoccupations importantes du producteur ou du négociant avant la mise en bouteille :

- ◆ assurer la stabilisation de la matière colorante sur les vins rouges, afin d'éviter troubles et dépôts en bouteille de matière colorante condensée, si le vin subit des conditions froides.
- ◆ renforcer et compléter l'action stabilisatrice de l'acide métatartrique V40; la gomme agit en synergie avec V40 et réduit les risques de dépôts cristallins de bitartrate de potassium au froid.
- ◆ conférer, par l'effet de colloïde protecteur, davantage de rondeur et de moelleux aux vins qu'ils soient blancs, rosés ou rouges; sur ces derniers la sensation d'astringence due aux tanins les plus rudes est atténuée.
- ◆ empêcher la casse ferrique des vins lorsque la teneur en fer est limitée, ce qui permet d'éviter la contrainte d'un traitement déferrant.

SUPERNEOSTABIL correspond à une protection standard de sécurité pour des vins ne présentant pas de risques manifestes de sensibilité au froid.

CONDITIONS D'UTILISATION

- ◆ **SUPERNEOSTABIL** doit être introduit sur vin limpide ; ce vin devra être collé et filtré avant l'ajout de gomme.
- ◆ Le vin, une fois gommé, ne doit plus être collé, la gomme empêche la prise de colle et fixe le trouble.
De même, la gomme a un net effet colmatant sur les filtres, mais cet effet est nettement diminué si la gomme est ajoutée moins de deux heures avant la filtration.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur
- ◆ **SUPERNEOSTABIL** : 1 L/20 hL à 1 L/5 hL.
La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vin ; pour l'apprécier, effectuer un test au froid (4 à 6 jours à + 2°C).

MODE D'EMPLOI

- ◆ A la mise en bouteille, ajouter **SUPERNEOSTABIL** à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse.
- ◆ **Attention** : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.