



DUOGOM MAX

Preparación a base de gomas arábicas de alta calidad (Acacia Verek y Acacia Seyal)



**Gomas arábicas
(Acacia Verek y
Acacia Seyal)**

**Estabilización
de la materia
colorante**

**Mejora la
redondez del vino**



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Estabilización coloidal.
- Impacto organoléptico con un aumento de la intensidad aromática.
- Refuerza la acción de ANTARTIKA® V40 y contribuye a la disminución del riesgo de precipitación tartárica debida a la exposición al frío.
- La calidad de las gomas permite obtener una solución clara y perfectamente pura.



DOSIS Y APLICACIÓN

10 a 14 cL/hL.

Dosis máxima legal : 14 cL/hL.



PRESENTACIÓN



**5 L / 20 L
1000 L**



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

DUOGOM MAX no es una simple solución acuosa de goma arábica sino un producto con unas características funcionales únicas. La goma arábica bruta y el SO₂ en disolución reaccionan con los parámetros establecidos y participan en un proceso químico concebido para purificar y estabilizar las materias primas y optimizar sus prestaciones.



MODO DE EMPLEO

1. Utilizar **DUOGOM MAX** siempre después de la clarificación.
2. Añadir **DUOGOM MAX** después de la filtración final en el embotellado, utilizando una bomba dosificadora conectada a la embotelladora.



Atención: el tratamiento térmico del vino puede provocar la aparición de un enturbiamiento.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

¿Objetivo?
Impacto sobre el
color y/o la redondez



DUOGOM MAX



GOMIXEL



Redondez/
sucrosidad

Estabilización
del color



FILTROSTABIL

Izquierda (punto claro): menor impacto sobre la estabilización del color y mayor impacto sobre la redondez y la sucrosidad.
Derecha (punto oscuro): casi exclusivamente estabilización de color (goma de acacia Verek exclusivamente)



TEST DE LABORATORIO / BODEGA

La dosis debe establecerse en función de la inestabilidad del color del vino.
Para evaluarla, realizar un test en frío (3 días a +4 °C).

Test en frío

Realizar un test en frío a +4 °C durante 3 días (PE 50 a 100 mL) para evaluar la estabilidad de la materia colorante.

A los 3 días de frío:

Dejar a temperatura ambiente y medir la turbidez NTU (3)

- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 7$ Muy buena estabilidad coloidal.
- $7 < \Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) < 20$ estabilidad coloidal en el límite
- $\Delta \text{NTU}(3) - \text{NTU}(0) > 20$ Mala estabilidad coloidal, riesgo de precipitación

