



LES ESSENTIELS

GOMME VEREK BIO



**Gomme arabique BIO
pour la stabilisation colloïdale des vins rouges biologiques**

CARACTERISTIQUES

GOMME VEREK BIO est une gomme arabique (E414) issue de l'Acacia Verek, certifiée biologique selon la réglementation européenne relative à la production biologique (règlements (CE) N° 2018/848). **GOMME VEREK BIO** se présente sous la forme d'une poudre fine de couleur blanc crème. Dans l'eau, **GOMME VEREK BIO** se dissout complètement donnant une solution quasiment incolore témoignant de sa pureté et de sa haute qualité.

GOMME VEREK BIO est une gomme arabique indiquée pour la stabilisation colloïdale des vins rouges biologiques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Stabilisation de la matière colorante des vins rouges
- Prévention de la casse cuivreuse et de la casse ferrique
- Amélioration de la rondeur en bouche

APPLICATIONS

- Préalablement à la mise en bouteille des vins rouges biologiques
- Pour optimiser la stabilisation colloïdale du vin en bouteille
- Pour améliorer l'équilibre gustatif sur des vins manquant de rondeur

DOSE D'EMPLOI

10 à 50 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre préalablement **GOMME VEREK BIO** dans 5 fois son poids de vin.

Pour prévenir tout risque de colmatage des filtres lors de la mise en bouteille, incorporer **GOMME VEREK BIO** après la dernière filtration, à la mise en bouteille à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse. Pour ce, dissoudre **GOMME VEREK BIO** dans un volume de vin suffisant pour que la viscosité de la solution soit compatible avec le bon fonctionnement de la pompe doseuse. Utiliser un matériel vinaire très propre pour écarter toute contamination microbienne.

Précaution d'utilisation :

Réaliser le traitement avec **GOMME VEREK BIO** sur un vin filtré, limpide, prêt à la mise pour prévenir tout risque de réduction de filtrabilité du vin.

Eviter le traitement à la chaleur des vins destinés à être traités ou déjà traités avec **GOMME VEREK BIO** car il y a un risque d'apparition de trouble.



LES ESSENTIELS

CONDITIONNEMENT

1 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

326/2023 - 2/2