



## Solutions for wine making

# Vinogom

Solución concentrada de goma arábica de muy bajo índice de colmatación.

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Vinogom se obtiene a partir de una selección estricta de las mejores gomas.
- > La solución ha sido filtrada, lo que permite su adición incluso después de la filtración con tierras, placas o membranas.
- > Participa en la estructura coloidal del vino. Permite que el vino conserve toda su limpidez y mejora su cata.

### DOSIS DE EMPLEO

- > Vino tinto: 10 a 30 cl/hl o sea 100 a 300 ml/hl
  - > Vino blanco o rosado: 5 a 10 cl/hl o sea 50 a 100 ml/hl
- En blanco, la adición de goma arábica se hace preferiblemente antes de la última filtración.

### MODO DE EMPLEO

- > Incorporar Vinogom asegurando un reparto homogéneo.
- > Se puede adicionar mediante una bomba dosificadora al embotellado.

### ACONDICIONAMIENTO

- > Bidones de 5,5 Kg, 22 Kg, 132kg y 1000kg.

### CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

