



## Solutions for wine making

# Gomme Arabique L.A.

Solución concentrada y filtrada de goma arábica

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Gomme Arabique L.A 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.
- > Actúa como un coloide protector oponiéndose a la precipitación de materia colorante, a la quiebra cúprica y limitando el riesgo de quiebra ferrica.

### DOSIS DE EMPLEO

- > Vino joven: 1 litro para 10 hectolitros,
  - > Vino de más de un año: 1 litro para 10 a 20 hectolitros.
- En blanco, la adición de goma arábica se hace preferiblemente antes de la última filtración.

### MODO DE EMPLEO

- > Incorporar la Gomme Arabique L.A. asegurando un reparto homogéneo.
- > Se puede adicionar mediante una bomba dosificadora al embotellado.

### ACONDICIONAMIENTO

- > Botella de 1,1 Kg.
- > Bidones de 5,5 Kg, 11Kg, 22Kg.
- > Tonel de 132 Kg.
- > Container.

### CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

GR-20/05/2009

