



LES ESSENTIELS

GOMME VEREK BIO

Gomma arabica BIO
per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi biologici

CARATTERISTICHE

GOMME VEREK BIO è una gomma arabica (E414) derivata dall'Acacia Verek, certificata biologica secondo la regolamentazione europea relativa alla produzione biologica (regolamenti CE 2018/848). **GOMME VEREK BIO** si presenta sotto forma di polvere fine di colore bianco panna. Nell'acqua, **GOMME VEREK BIO** si scioglie completamente dando una soluzione quasi incolore che dimostra la purezza e l'alta qualità. **GOMME VEREK BIO** è una gomma arabica indicata per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi biologici.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi
- Prevenzione della casse rameica e della casse ferrica
- Miglioramento della rotondità in bocca

APPLICAZIONE

- Prima dell'imbottigliamento dei vini rossi biologici
- Per ottimizzare la stabilizzazione colloidale del vino in bottiglia
- Per migliorare l'equilibrio gustativo nei vini carenti di rotondità

DOSAGGIO

10 a 50 g/hL.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere preventivamente **GOMME VEREK BIO** in 5 volte il suo peso in vino.
Per prevenire ogni rischio d'intasamento dei filtri durante l'imbottigliamento, incorporare **GOMME VEREK BIO** dopo l'ultima filtrazione, all'imbottigliamento per mezzo di una pompa dosatrice controllata dall'imbottigliatrice. Perciò sciogliere **GOMME VEREK BIO** in un sufficiente volume di vino affinché la viscosità della soluzione sia compatibile con il regolare funzionamento della pompa dosatrice. Utilizzare del materiale molto pulito per contrastare ogni possibile contaminazione microbica.

Precauzioni d'uso:

Realizzare il trattamento con **GOMME VEREK BIO** su un vino filtrato, limpido, pronto all'imbottigliamento per prevenire ogni rischio di riduzione di filtrabilità del vino.
Evitare di sottoporre a trattamento termico i vini già trattati o da trattare con **GOMME VEREK BIO** poiché potrebbe intorbidirsi.



LES ESSENTIELS

Prodotto per impiego enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

IMBALLAGGIO

1 kg.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.

326/2023 – 2/2