

# GOMME FRAÎCHEUR

**Preparazione a base di gomme arabiche**  
**Per una stabilizzazione colloidale con un'aggiunta di freschezza**

## CARATTERISTICHE

**GOMME FRAÎCHEUR** è una preparazione a base di gomme arabiche di alta qualità. Permettono l'ottenimento di una soluzione quasi incolore che presenta una torbidità molto bassa

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- **GOMME FRAÎCHEUR** partecipa alla stabilizzazione colloidale dei vini opponendosi alla formazione di colloidì che possono comportare la formazione di torbidità nei vini.
- **GOMME FRAÎCHEUR** permette una correzione tardiva pur conferendo loro rotondità e freschezza.
- **GOMME FRAÎCHEUR** ha un impatto trascurabile sull'indice di colmataggio dei vini, può dunque essere aggiunta indifferentemente prima o dopo una filtrazione su membrana.

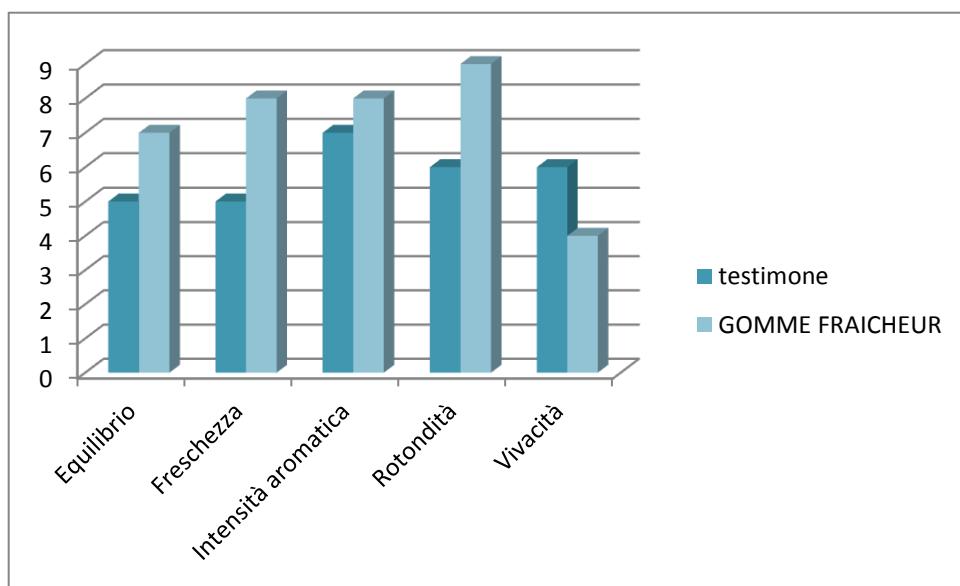


Grafico: degustazione comparata di uno Chardonnay IGP Pays d'Oc bianco e dello stesso vino con aggiunta di **GOMME FRAÎCHEUR**.

## APPLICAZIONI

- Miglioramento della stabilità dei vini rossi, bianchi e rosati
- Miglioramento delle qualità organolettiche dei vini, preserva la freschezza.
- L'aggiunta deve essere fatta su vini chiarificati e filtrati, preferibilmente prima dell'imbottigliamento

## DOSI D'USO

Quantità medie: da 10 cl/hl a 40 cl/hl.

La quantità deve essere scelta in funzione dell'instabilità del colore del vino. Per determinarla, effettuare una prova a freddo (da 4 a 6 giorni a +4°C).

## MODALITÀ D'USO

**GOMME FRAÎCHEUR** si utilizza su vini già chiarificati ed illimpiditi. **GOMME FRAÎCHEUR** può essere aggiunta indifferentemente prima o dopo la filtrazione, con un raccordo Venturi. Per facilitare l'incorporazione al vino, **GOMME FRAÎCHEUR** può essere preventivamente diluita in 5 volte il suo volume di vino.

**Attenzione:** il trattamento a caldo dei vini può comportare lo sviluppo di torbidità.

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

Allergene : Solfiti.

## CONFEZIONAMENTO

Taniche da 5 l e 20 l

## CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*