



OENOGOM® BIO

Gomme arabique pure sous forme microgranulée à dissolution instantanée (100% Verek).

Gomme arabique certifiée biologique selon les méthodes de production biologiques des règlements européens CE 834/2007 et 889/2008 et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.

Conforme au règlement CE n°606/2009 et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

OENOGOM® BIO est issu des meilleures sélections de gommes arabiques. Provenant d'espèces botaniques particulières d'Acacia (*Acacia verek*) la gomme arabique est un exsudat gommeux séché. L'origine géographique spécifique et la sélection naturelle ou la reproduction des plantes les plus qualitatives offrent un produit de grande qualité.

OENOGOM® BIO est une gomme arabique stabilisante nouvelle génération présentée sous forme instantanée pour une dissolution rapide et totale dans l'eau ou le vin. Le traitement physique d'instantanéisation sans additif lors du séchage fait d'**OENOGOM® BIO** un produit d'une grande pureté physico-chimique. Elle peut être utilisée sans aucune filtration ultérieure.

OENOGOM® BIO ne contient ni additif ni conservateur (absence de SO₂).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

OENOGOM® BIO par sa composition et son contenu élevé en polysaccharides non fermentescibles, contribue :

- À la stabilisation de la matière colorante des vins rouges jeunes. La gomme arabique ralentit les phénomènes de polymérisation et les risques de précipitation en bouteille.
- À la protection colloïdale en s'opposant efficacement à l'agrégation de colloïdes hydrophobes amorphes issus de transformations physico-chimiques (casse ferrique, casse cuivrique...).
- À la stabilisation vis-à-vis des précipitations tartriques par renforcement de l'action de l'acide métatartrique et en prolonge la durée de protection.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulé

Odeur aucune

Couleur claire

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité	< 10 %	Mercuré	≤ 1 ppm
Cendres (sur produit sec).....	< 4 %	Cadmium	≤ 1 ppm
pH (sol. 25%)	4 – 5	Fer	≤ 60 ppm
Arsenic.....	≤ 3 ppm	<i>E. coli</i> /g.....	absence
Plomb	≤ 2 ppm	<i>Salmonella</i> /g.....	absence

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

OENOGOM® BIO doit être incorporé dans un vin parfaitement limpide avant ou après la dernière filtration. OENOGOM® BIO peut être ajouté directement au vin ou après mise en solution dans de l'eau. La dernière filtration de mise en bouteille reste plus aisée lorsque l'ajout d'OENOGOM® BIO est fait 24 ou 72 h avant.

DOSE D'EMPLOI

- 20 à 30 g/hL

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre dans 5 à 6 fois son poids d'eau pour une incorporation en solution. L'incorporation à l'aide d'un OENODOSEUR est recommandée.

- Pour une incorporation directe au vin, faire un remontage énergique pour une parfaite homogénéisation.
- Aucune opération de collage ne sera effectuée après addition d'OENOGOM® BIO.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Employer le produit dans les 3 heures suivant sa préparation si mise en solution dans l'eau.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 3 mois.

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 2,5 kg.
- Sac de 25 kg.

