

ÆNOGOM® INSTANT

Gomme arabique pure sous forme micro granulée à dissolution instantanée (procédé IDP). D'une grande pureté physico-chimique, **ÆNOGOM® INSTANT** se dissout facilement et peut être utilisé directement sans filtration ultérieure.

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

ÆNOGOM® INSTANT est issu des meilleures sélections de gommés arabiques d'Acacia Seyal. L'origine géographique spécifique et la sélection naturelle ou la reproduction des plantes les plus qualitatives offrent un produit de grande qualité.

ÆNOGOM® INSTANT est obtenu par purification par voie humide pour éliminer les impuretés, ramenant le taux d'insolubles à moins de 0,1%.

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

ÆNOGOM® INSTANT ne contient ni additifs ni conservateurs (absence de SO₂).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

ÆNOGOM® INSTANT de par sa composition et son contenu élevé en polysaccharides non fermentescibles, contribue :

- À la stabilisation colloïdale des vins, la gomme arabique ralentit les risques de précipitation en bouteille.
- À l'assouplissement des vins par « enrobage » des tanins les plus agressifs.
- À un meilleur équilibre des vins marqués par l'excès d'acidité ou d'astringence.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulé

Odeur sans

Couleur claire

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité < 10 %

Fer < 60 ppm

Cendres ≤ 4%

Tanin absence

Arsenic < 3 ppm

Amidon + dextrine absence

Plomb < 2 ppm

Produits d'hydrolyse : Mannose, xylose, Acide

Mercure < 1 ppm

galacturonique absence

Cadmium < 1 ppm

E. coli /g..... absence

Salmonella /g..... absence



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **ŒNOGOM® INSTANT** doit être incorporé dans un vin parfaitement limpide avant ou après la dernière filtration.
- **ŒNOGOM® INSTANT** peut être ajouté directement au vin ou après mise en solution dans de l'eau. La filtration des vins reste plus aisée lorsque l'ajout **ŒNOGOM® INSTANT** est fait 24 à 72 heures avant.

DOSE D'EMPLOI

- 20 - 100 g/hL

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre dans 5 à 6 fois son poids d'eau pour une incorporation en solution, l'usage d'un **ŒNODOSEUR** est recommandé. Pour une incorporation directe au vin, faire un remontage énergique pour une parfaite homogénéisation.

- Aucune opération de collage ne sera effectuée après l'addition d'**ŒNOGOM® INSTANT**.
- 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 dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé : 4 mois.

CONDITIONNEMENT

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

