



OENOGOM® BIO

Gomma arabica pura microgranulata a dissoluzione istantanea (100% Verek).

Gomma arabica a certificazione biologica prodotta in conformità alle regolamentazioni CE vigenti, nonché alla regolamentazione USA per la produzione biologica (NOP). Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg.(UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOGOM® BIO il risultato delle migliori selezioni di gomma arabica. Proveniente da particolari specie botaniche di Acacia (*Acacia verek*): la gomma arabica è un essudato gommoso secco. La specifica origine geografica e la selezione (naturale o per riproduzione delle piante migliori) offrono un prodotto di grande qualità.

OENOGOM® BIO è una gomma arabica stabilizzante di nuova generazione che si presenta in forma a dissoluzione istantanea in acqua o in vino. Il trattamento fisico d'istantaneizzazione (processo IDP), effettuato nel corso dell'essiccazione senza alcun impiego di additivi, fa di OENOGOM® BIO un prodotto di elevata purezza fisico-chimica. Può essere utilizzato senza nessuna necessità di filtrazione successiva.

OENOGOM® BIO non contiene né additivi né conservanti (senza SO₂).

OENOGOM® BIO grazie alla sua composizione ed al suo elevato contenuto in polisaccaridi non fermentescibili, contribuisce:

- Alla stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi giovani. La gomma arabica rallenta i fenomeni di polimerizzazione ed i rischi di precipitazione in bottiglia.
- Alla protezione colloidale opponendosi efficacemente all'aggregazione dei colloidi idrofobi amorfi derivanti da trasformazioni fisico-chimiche (casse ferriche, casse rameiche, ecc).
- Alla stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche rafforzando l'azione dell'acido metatartarico e prolungando la durata della protezione.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare Odore abs.
Colore chiaro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 10	Ferro (ppm) ≤ 60
Ceneri (sul secco) (%) < 4	Piombo (ppm) ≤ 2
pH (sol. 25%) 4 - 5	Arsenico (ppm) ≤ 3
<i>E. coli</i> (/g) abs.	Mercurio (ppm) ≤ 1
<i>Salmonella</i> (/g) abs.	Cadmio (ppm) ≤ 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **OENOGOM® BIO** deve essere incorporato al vino perfettamente limpido prima o dopo l'ultima filtrazione.
- **OENOGOM® BIO** può essere aggiunto direttamente al vino o dopo soluzione in acqua. Per minimizzare l'impatto sulla filtrazione dei vini si consiglia di aggiungere **OENOGOM® BIO** da 24 a 72 ore prima.

DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

APPLICAZIONE

Sciogliere in un volume d'acqua pari a 5 - 6 volte il suo peso. Per la sua incorporazione in soluzione, si raccomanda l'uso di un ENODOSATORE. Per l'aggiunta diretta nel vino, effettuare un rimontaggio energetico, senza arieggiamento, per una perfetta omogeneizzazione.

- Non effettuare nessuna operazione di chiarifica dopo l'aggiunta di **OENOGOM® BIO**.
- Non mescolare con altri prodotti.
- Utilizzare il prodotto entro le 3 ore successive alla sua dissoluzione in acqua.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 2,5 kg.

