

OENOGOM® INSTANT

Gomma arabica pura microgranulata a dissoluzione istantanea (processo IDP). Di grande purezza fisico-chimica, **OENOGOM® INSTANT** si scioglie facilmente e può essere utilizzata direttamente senza ulteriore filtrazione.

*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® INSTANT è il risultato delle migliori selezioni di gomma di arabica. La specifica origine geografica e la selezione (naturale o per riproduzione delle piante migliori) offrono un prodotto di grande qualità.

OENOGOM® INSTANT è ottenuto mediante purificazione per via umida per eliminare le impurità, portando il contenuto d'insolubili a meno dello 0,1%.

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

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

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

- Alla stabilizzazione colloidale dei vini: la gomma arabica è efficace infatti nel rallentare i processi all'origine dei rischi di precipitazione in bottiglia.
- Al miglioramento della loro morbidezza per "rivestimento" dei tannini più aggressivi.
- Alla valorizzazione dell'espressione organolettica dei vini tendenzialmente caratterizzati da un eccesso di acidità o di astringenza.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granulare	Odore	abs.
Colore	chiaro		

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 10	Salmonella (I/g)	abs.
Ceneri (%)	≤ 4	Ferro (ppm)	< 60
Tannino	abs.	Piombo (ppm)	< 2
Amido + destrina	abs.	Arsenico (ppm)	< 3
Prodotti di idrolisi: mannosio, xilosio, acido, galatturonico	abs.	Mercurio (ppm)	< 1
E. coli (I/g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

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

DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 100 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® INSTANT**.
- 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.
- Sacco da 25 kg.

