



# OENOGOM® BIO

Чистый мгновенно растворяющийся микрогранулированный гуммиарабик (100% Vereк).

*Гуммиарабик, сертифицированный в соответствии с методами органического производства по регламенту ЕС 834/2007 и 889/2008 и соответствующий американскому регламенту (NOP) по органическому производству.*

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС № 2019/934 и Food Chemical Codex.*

## ОПИСАНИЕ

OENOGOM® BIO производится из лучших сортов гуммиарабика. Гуммиарабик, полученный из определенных ботанических видов акации (Acacia Vereк), представляет собой сухой смолистый экссудат. Специфическое географическое происхождение и естественная селекция или размножение растений с лучшими свойствами, даёт продукт высочайшего качества.

OENOGOM® BIO - это новое поколение гуммиарабика, представленное в быстрорастворимой форме, которое быстро и полностью растворяется в воде или вине. Мгновенная физическая обработка без внесения добавок в процессе сушки, делает OENOGOM® BIO продуктом с высокой физико-химической чистотой. Его можно применять без последующей фильтрации.

OENOGOM® BIO не содержит добавок и консервантов (без SO<sub>2</sub>).

## ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Благодаря своему составу и высокому содержанию неферментируемых полисахаридов OENOGOM® BIO способствует:

- Стабилизация красящих веществ в молодых красных винах. Гуммиарабик замедляет процесс полимеризации и снижает риск помутнения в бутылке.
- Коллоидная защита, эффективно препятствуя агрегации аморфных гидрофобных коллоидов от физико-химических превращений (железный касс, медный касс).
- Стабилизация кристаллических помутнений за счет усиления действия метавинной кислоты и увеличения продолжительности защиты.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма .....гранулы      Запах ..... нет  
Цвет .....светлый

## ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ АНАЛИЗЫ

Влажность (%) ..... < 10      pH (p-p. 25%) ..... 4- 5  
Зольность (в сухом продукте)(%) ..... ≤ 4      Кишечная палочка (/г) ..... отсутствует



Сальмонелла (/г) .....	отсутствует	Мышьяк (ppm) .....	< 3
Железо (ppm) .....	< 60	Ртуть (ppm) .....	< 1
Свинец (ppm) .....	< 2	Кадмий (ppm) .....	< 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **OENOGOM® BIO** необходимо добавлять в фильтрованное вино, до или после мембранной фильтрации перед розливом.
- **OENOGOM® BIO** можно добавлять непосредственно в вино или растворить в воде. Мембранная фильтрация вина облегчается, если **OENOGOM® BIO** добавлен за 24–72 часа до розлива.

### ДОЗИРОВКА

20- 30 г/гл.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный срок применения: 3 года.

### ПРИМЕНЕНИЕ

Растворите в 5-6 кратном объеме воды для эффективной гомогенизации. Рекомендуем добавлять с помощью **OENODOSEUR**.

- При непосредственном добавлении в вино рекомендуется сделать ремонтаж для идеальной гомогенизации.
- Не проводите никаких дополнительных операций по оклейке после добавления **OENOGOM® BIO**.
- Не смешивайте с другими продуктами.
- После растворения в воде, используйте продукт в течение 3 часов.

### УПАКОВКА

Пакет 2.5 кг

