

# GOMME FRAÎCHEUR

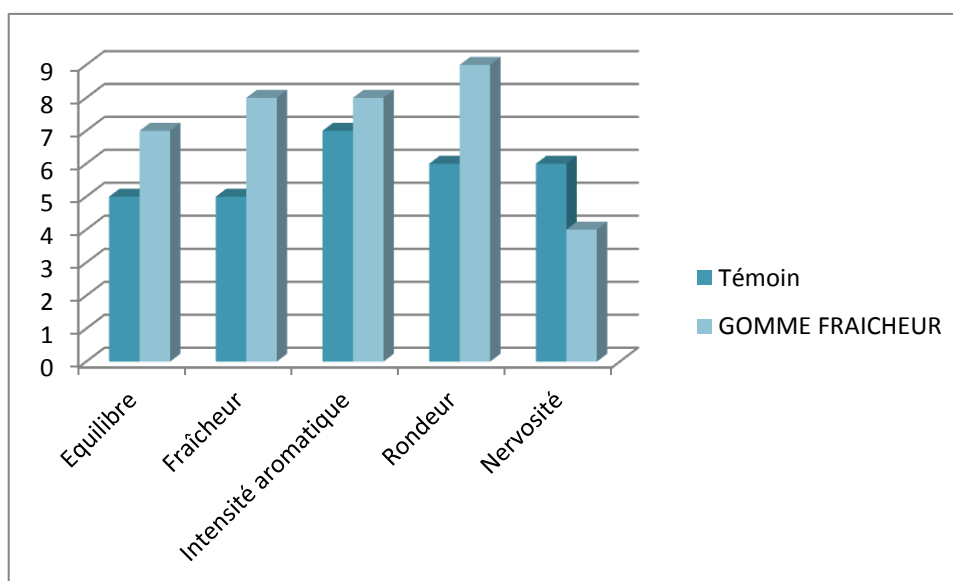
Préparation à base de gommés arabiques  
Pour une stabilisation colloïdale avec un apport de fraîcheur

## CARACTERISTIQUES

**GOMME FRAÎCHEUR** est une préparation à base de gommés arabiques de haute qualité. Elles permettent l'obtention d'une solution quasi incolore présentant une turbidité très faible.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **GOMME FRAÎCHEUR** participe à la stabilisation colloïdale des vins en s'opposant à la formation de colloïdes pouvant entraîner la formation de trouble dans les vins.
- **GOMME FRAÎCHEUR** permet une correction tardive tout en leur conférant rondeur et fraîcheur.
- **GOMME FRAÎCHEUR** a un impact négligeable sur l'indice de colmatage des vins, elle peut donc être ajoutée indifféremment avant ou après une filtration sur membrane.



Graphique : dégustation comparée d'un Chardonnay IOP Pays d'Oc blanc et du même vin avec ajout de **GOMME FRAÎCHEUR**.

## APPLICATIONS

- Amélioration de la stabilité des vins rouges, blancs et rosés
- Amélioration des qualités organoleptiques des vins, préserve la fraîcheur.
- L'application doit être faite sur vins collés et filtrés, de préférence avant mise en bouteilles

## DOSE D'EMPLOI

Doses moyennes d'emploi : 10 cL/hL à 40 cL/hL.

La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vin. Pour l'apprécier, effectuer un test au froid (4 à 6 jours à +4°C).

020/2017- 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

## MODE D'EMPLOI

---

**GOMME FRAÎCHEUR** s'utilise sur des vins déjà clarifiés et collés. **GOMME FRAÎCHEUR** peut être ajoutée indifféremment avant ou après filtration à l'aide d'un système venturi. Pour faciliter l'incorporation au vin, **GOMME FRAÎCHEUR** peut être diluée préalablement dans 5 fois son volume de vin.

**Attention** : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble.

### Précaution d'utilisation :

Allergène : Sulfites

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Jerricans de 5 L et 20 L

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*