

## **CAP. 8** Estabilización Físico - Química.

# **VINO GOM**

Accacia Verek

### **DEFINICION**

Solución concentrada de goma arábica de muy bajo índice de colmatación.

### **INTERÉS ENOLOGICO**

Vinogom se obtiene a partir de una selección estricta de las mejores gomas «Accacia verek». La solución ha sido filtrada lo que permite su adición incluso después de la filtración con tierras, placas o membranas. Actúa como un coloide protector conservando al vino toda su limpidez. Aporte organoléptico en los vinos tratados, mayor volumen en boca lo cual mejora su cata.

### **DOSIS**

Vino tinto	1- 3 litros para 10 hectolitros, es decir 100 a 300 ml/hl.
Vino blanco o rosado	1 litro para 10 a 20 hectolitros, es decir 50 - 100 ml/hl.

En blanco, la adición de goma arábica se hace preferiblemente antes de la última filtración.

### **MODO DE EMPLEO**

Incorporar Vinogom asegurando un reparto homogéneo

Se puede adicionar mediante una bomba dosificadora al embotellado.

### **ACONDICIONAMIENTO**

Bidones de 22 kg.

### **CONSERVACIÓN**

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.