



# OENOGOM® BIO

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

*Gomma arabica a certificazione biologica prodotta in conformità alle regolamentazioni CE 834/2007 e 889/2008, nonché alla regolamentazione USA per la produzione biologica (NOP). Atta all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico regolamentato. Conforme al Regolamento CE n° 606/2009 ed al Food Chemical Codex.*

## SPECIFICITÀ

**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 nè additivi nè conservanti (senza SO<sub>2</sub>).

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**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 metatartrico e prolungando la durata della protezione.

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... granulare      Odore ..... assente  
Colore ..... chiaro

## ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICA

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

## PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

### 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 DI IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL

### MODALITÀ D'USO

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.

### CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.
- Confezione aperta ed accuratamente richiusa D.L.U. (Data Limite per l'Uso): 3 mesi.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

- Sacchetto da 2,5 kg.
- Sacchetto da 25 kg.

