

Solution purifiée de gomme arabique à faible indice de colmatage
Participe à l'équilibre et à la longueur en bouche.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

SOLEGOM est une solution de gomme arabique sélectionnée. Les conditions spécifiques de fabrication garantissent une préparation à très faible indice de colmatage.

- Participe à l'équilibre en bouche (volume, rondeur)
- Affine et allonge la finale
- Participe à l'équilibre colloïdal des vins

NOM	STABILISATION MATIERE COLORANTE	PARTICIPATION A LA TENUE AU FROID	EQUILIBRE COLLOÏDAL ET METAUX	RONDEUR ET EQUILIBRE EN BOUCHE	LONGUEUR EN BOUCHE
ELEGOM	● ● ●	● ●	● ●	● ●	●
SOLEGOM	●		●	● ● ●	● ● ●

MISE EN ŒUVRE

Ajouter SOLEGOM sur un vin limpide 24-48h avant la mise en bouteille, de préférence à l'aide d'une pompe doseuse. Le vin, une fois gommé, ne doit plus être collé : la gomme empêche la prise de colle et fixe le trouble.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 10 à 15 cL/hL. Selon la dégustation. **Dose maximale d'utilisation : 15 cL/hL.**
- Conditionnement : Bidon 5L. A conserver dans un local sec, à l'abri du gel.