

FLASHGUM BIO

STABILISATION



Gomme arabique à dissolution instantanée certifiée biologique selon la réglementation européenne relative à la production biologique CE 834/2007, 889/2008 et 1254/2008.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FLASHGUM BIO est une gomme arabique purifiée à dissolution instantanée.

Elle est issue de l'Acacia Verek (ou Acacia Sénégal), présentant la meilleure efficacité en tant qu'agent protecteur des solutions colloïdales. Elle permet le maintien en suspension des molécules susceptibles de flocculer après la mise en bouteille, ou après le dégorgement des vins effervescents (rosés en particulier).

FLASHGUM BIO est utilisée en traitement préventif :

- Des précipitations de la matière colorante instable,
- Des casses ferriques et cuivriques,
- Des précipitations tartriques en renfort de l'action de l'ACIDE METATARTRIQUE ou de la CMC (carboxyméthyl cellulose).

↓ MISE EN ŒUVRE

Il est conseillé de diluer **FLASHGUM BIO** dans 10 fois son poids en eau. Incorporer au volume de vin à traiter, ou dans la liqueur d'expédition avant le dégorgement. Veiller à la bonne homogénéisation du vin ou de la liqueur.

L'addition de **FLASHGUM BIO** doit être effectuée sur des vins clarifiés avant la mise en bouteille. Il est vivement recommandé d'effectuer l'apport 48 h à 72 h avant la mise afin de favoriser la filtration finale.

Les opérations de collage sont déconseillées après l'ajout de gomme arabique.

La solution de **FLASHGUM BIO** doit être utilisée dans les 2 heures suivant sa préparation.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Vins tranquilles : 10 à 30 g/hL de vin.
- Vins effervescents : 10 g dans le volume de liqueur nécessaire au dosage de 100 bouteilles.

Ces doses sont données à titre indicatif, il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.