



LES ESSENTIELS

GOMME VEREK BIO

Goma arábica ECOLÓGICA
para la estabilización coloidal de vinos tintos ecológicos

CARACTERÍSTICAS

GOMME VEREK BIO es una goma arábica (E414) obtenida de la Acacia Verek, con certificación ecológica según la reglamentación europea relativa a la producción ecológica (reglamentos (CE) N° 2018/848). **GOMME VEREK BIO** se presenta en forma de unos polvos finos de color blanco crema. **GOMME VEREK BIO** se disuelve completamente en agua, dando lugar a una solución prácticamente incolora, lo que demuestra su pureza y alta calidad.

GOMME VEREK BIO es una goma arábica indicada para la estabilización coloidal de vinos tintos ecológicos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Estabilización de la materia colorante de vinos tintos
- Prevención de la quiebra cúprica y de la quiebra férrica
- Mejora de la redondez en boca.

APLICACIÓN

- Uso previo al embotellado de vinos tintos ecológicos
- Para optimizar la estabilización coloidal del vino en botella
- Para mejorar el equilibrio gustativo de los vinos con una falta de redondez.

DOSIS

10 a 30 g/hL.

Dosis máxima legal : 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Disolver previamente **GOMME VEREK BIO** en 5 veces su peso en vino.
Para prevenir el riesgo de colmatado de los filtros en el embotellado, añadir **GOMME VEREK BIO** después de la filtración final, en el momento de embotellar con la ayuda de una bomba dosificadora conectada a la embotelladora. Para ello, disolver **GOMME VEREK BIO** en un volumen de vino suficiente para que la viscosidad de la solución sea compatible con el buen funcionamiento de la bomba dosificadora. Utilizar material apto para el vino, perfectamente limpio, para descartar cualquier tipo de contaminación microbiana.

Precauciones de utilización:

Realizar el tratamiento con **GOMME VEREK BIO** sobre un vino filtrado, límpido, a punto para embotellar, para prevenir el riesgo de disminución de la filtrabilidad del vino.

Evitar los tratamientos con calor en el caso de vinos que vayan a ser o hayan sido ya tratados con



LES ESSENTIELS

GOMME VEREK BIO, dado que existe el riesgo de un posible enturbiamiento del vino.
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sello original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se da sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

365/2024 – 2/2