



# LES ESSENTIELS

## GOMME VEREK BIO

**Gomma arabica BIO**  
**per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi biologici**

### CARATTERISTICHE

**GOMME VEREK BIO** è una gomma arabica (E414) derivata dall'Acacia Verek, certificata biologica secondo la regolamentazione europea relativa alla produzione biologica (regolamenti CE 2018/848). **GOMME VEREK BIO** si presenta sotto forma di polvere fine di colore bianco panna. Nell'acqua, **GOMME VEREK BIO** si scioglie completamente dando una soluzione quasi incolore che dimostra la purezza e l'alta qualità. **GOMME VEREK BIO** è una gomma arabica indicata per la stabilizzazione colloidale dei vini rossi biologici.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi
- Prevenzione della casse rameica e della casse ferrica
- Miglioramento della rotondità in bocca

### APPLICAZIONE

- Prima dell'imbottigliamento dei vini rossi biologici
- Per ottimizzare la stabilizzazione colloidale del vino in bottiglia
- Per migliorare l'equilibrio gustativo nei vini carenti di rotondità

### DOSAGGIO

10 a 30 g/hL.

Dose massima legale : 30 g/hL.

### MODALITÀ D'USO

Sciogliere preventivamente **GOMME VEREK BIO** in 5 volte il suo peso in vino.  
Per prevenire ogni rischio d'intasamento dei filtri durante l'imbottigliamento, incorporare **GOMME VEREK BIO** dopo l'ultima filtrazione, all'imbottigliamento per mezzo di una pompa dosatrice controllata dall'imbottigliatrice. Perciò sciogliere **GOMME VEREK BIO** in un sufficiente volume di vino affinché la viscosità della soluzione sia compatibile con il regolare funzionamento della pompa dosatrice. Utilizzare del materiale molto pulito per contrastare ogni possibile contaminazione microbica.

#### Precauzioni d'uso:

Realizzare il trattamento con **GOMME VEREK BIO** su un vino filtrato, limpido, pronto all'imbottigliamento per prevenire ogni rischio di riduzione di filtrabilità del vino.

Evitare di sottoporre a trattamento termico i vini già trattati o da trattare con **GOMME VEREK BIO** poiché potrebbe intorbidirsi.



# LES ESSENTIELS

Prodotto per impiego enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## IMBALLAGGIO

---

1 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.  
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà di SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo accordo.*

**365/2024 – 2/2**