



SPINDAGOMME

Stabilisant colloïdal à base de gomme arabique.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Spindagomme est un stabilisant colloïdal à base de gomme arabique, sous forme de liquide stabilisé. **Spindagomme** agit en tant que colloïde protecteur, enrobant les particules du trouble, empêchant ainsi les colloïdes instables de grossir et par conséquent de flocculer et de se déposer. La gomme arabique à l'état solide est souvent mélangée à des fragments végétaux, à la terre et à d'autres impuretés, qui en solution produiraient un liquide coloré, trouble et peu propice à une utilisation en œnologie (problème de colmatage lors des différentes opérations de filtration). Pour ces raisons, **Spindagomme**, obtenue en solution aqueuse limpide stabilisée qui s'utilise directement dans les vins, constitue un procédé technologique qui facilite et améliore son utilisation. **Spindagomme** représente dans les vins rouges exposés aux basses températures une forme de prévention des précipitations de matières colorantes instables, en particulier dans le cas des vins jeunes. Dans les vins riches en matières colorantes et les vins édulcorés, **Spindagomme** sauvegarde la stabilité de l'intensité des la couleur en éliminant les précipitations de matière colorante lors des baisses de températures ou dues aux phénomènes d'oxydation.

Dans les vins liquoreux, **Spindagomme** s'ajoute lors de la mise en bouteille afin de prévenir les troubles causés par l'oxydation.

Spindagomme améliore l'efficacité de l'acide métatartrique contre les précipitations tartriques. Son action est la même que celle exercée par l'acide métatartrique et consiste à empêcher le grossissement des cristaux de tartre.

Spindagomme, en agissant en colloïde protecteur, protège des problèmes causés dans les vins par les altérations ferriques, protéiques et cuivriques. Elle empêche les substances protéiques de précipiter à froid ou à chaud durant l'été ou en cours de pasteurisation. Par conséquent, il empêche également la floculation du colloïde cuivrique (pour des teneurs en cuivre ne dépassant pas 1 mg/L). Spindagomme apporte au vin traité une amélioration organoleptique considérable, caractérisée par un surcroît de moelleux et l'acquisition d'une saveur veloutée prononcée et agréable.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Solution aqueuse de gomme arabique associée à de l'anhydride sulfureux.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

Stabilisation tartrique combiné à l'acide métatartrique : 20-30 mL/hL.

Stabilisation protéico-cuivrique : 30-50 mL/hL.

Stabilisation de la matière colorante : 50-100 mL/hL.

Action anti-casse ferrique : 50-100 mL/hL.

Amélioration souplesse : 20-80 mL/hL.





SPINDAGOMME

→ MODE D'EMPLOI

Ajouter au vin déjà parfaitement limpide, avant ou après la dernière filtration.

Ne provoque pas de colmatage des médias filtrants (diatomées ou plaques filtrantes même stérilisantes).

Ne pas effectuer la clarification après l'ajout de **Spindagomme**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs, à une température comprise entre 10 et 20°C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage et utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 25 Kg.
- Cuve de 1100 Kg.