

# OENOGOM® INSTANT

Gumă arabică pură sub formă de pulbere cu dizolvare instantanee (procedeu IDP). **OENOGOM® INSTANT** are o puritate fizico-chimică ridicată, se dizolvă ușor și poate fi utilizată direct, fără filtrare ulterioară.

*Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.*

*În conformitate cu actualul Reglement UE nr. 2019/934 și cu Food Chemical Codex.*

## SPECIFICAȚII

**OENOGOM® INSTANT** provine din cele mai bune selecții de gume arabe de Acacia Seyal. Originea geografică specifică și selecția naturală sau cele mai calitative reproduceri de plante oferă un produs de înaltă calitate.

**OENOGOM® INSTANT** este obținut prin purificare umedă pentru a elimina impuritățile, reducând rata de insolubilitate la mai puțin de 0,1%. **OENOGOM® INSTANT** este o nouă generație de gume arabe prezentate sub formă instantanee care se dizolvă rapid și în întregime în apă sau vin. Tratatamentul fizic de instanțiere fără adaos de aditivi în timpul procesului de uscare face din **OENOGOM® INSTANT** un produs cu o puritate fizico-chimică ridicată. Acesta poate fi utilizat fără filtrare ulterioară.

**OENOGOM® INSTANT** nu conține aditivi sau conservanți (fără SO<sub>2</sub>).

## APLICAȚII OENOLOGICE

Datorită compoziției sale și conținutului ridicat de polizaharide nefermentabile, **OENOGOM® INSTANT** contribuie la:

- Stabilizare coloidală, guma arabică încetinește riscul de precipitare în sticlă
- Ajută vinul să devină mai suplu prin "acoperirea" taninurilor mai agresive.
- Îmbunătățirea echilibrului în cazul vinurilor marcate de un exces de aciditate sau astringență.

## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....	granular	Miros.....	fără
Culoare.....	deschisă		



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)..... < 10	<i>Salmonella</i> (/g) .....nu există
Cenușă (%)..... ≤ 4	Fier (ppm) ..... < 60
Tannin.....nu există	plumb (ppm)..... < 2
Amidon + dextrină.....nu există	Arsenic (ppm) ..... < 3
Produse de hidroliză:	Mercur (ppm) ..... < 1
Mannoză, xiloză, acid galacturonic.....nu există	Cadmiu (ppm) ..... < 1
<i>E. coli</i> (/g) .....nu există	

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### CONDIȚII OENOLOGICE

- **OENOGOM® INSTANT** trebuie să fie încorporat într-un vin filtrat înainte sau după filtrarea finală.
- **OENOGOM® INSTANT** poate fi adăugat direct în vin sau dizolvat în apă. Filtrarea vinului este mai ușoară atunci când **OENOGOM® INSTANT** este adăugat cu 24 până la 72 de ore înainte.

### DOZARE

- 20 - 100 g/hL (200 - 1000 ppm).

### IMPLEMENTARE

Se dizolvă de 5-6 ori greutatea sa în apă pentru o omogenizare eficientă. Se recomandă utilizarea unui OENODOSEUR în timpul încorporării.

- Nu efectuați nicio operațiune suplimentară de limpezire după adăugarea de OENOGOM® INSTANT
- Nu se amestecă cu alte produse.
- Utilizați produsul în termen de 3 ore de la preparare atunci când este dizolvat în apă.

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis..
- DLU: 3 ANI.

### AMBALARE

- Pungă de 2.5 kg.
- Pungă de 25 kg.