

## **CAP. 8** Estabilización Físico - Química.

# **GOMME ARABIQUE L.A.**

Accacia Verek

### **DEFINICION**

Solución concentrada y filtrada de Goma Arábica (Accacia verek) con adición de Acido Cítrico.

### **INTERÉS ENOLOGICO**

Gomme arabique L.A. se obtiene a partir de una selección estricta de las mejores gomas «Accacia Verek» La solución ha sido filtrada lo que permite su adición incluso después de la filtración con tierras, placas o membranas. Actúa como un coloide protector oponiéndose, a la precipitación de materia colorante, a la quiebra cúprica (hasta más de 2 mg/l de cobre) y limitando el riesgo de quiebra férrica.

### **DOSIS DE EMPLEO**

Vino joven	1 litro para 10 hectolitros o sea 100 ml/hl.
Vino de más de un año	1 litro para 10 a 20 hectolitros o sea 50 - 100 ml/hl.

En blanco, la adición de goma arábica se hace preferiblemente antes de la última filtración.

### **MODO DE EMPLEO**

Incorporar la Gomme arabique L.A. asegurando un reparto homogéneo  
Se puede adicionar mediante una bomba dosificadora al embotellado.

### **ACONDICIONAMIENTO**

Bidones de 22 kg.

### **CONSERVACIÓN**

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.