OENOFRANCE

STABILISATOREN

GOMME FRAÎCHEUR

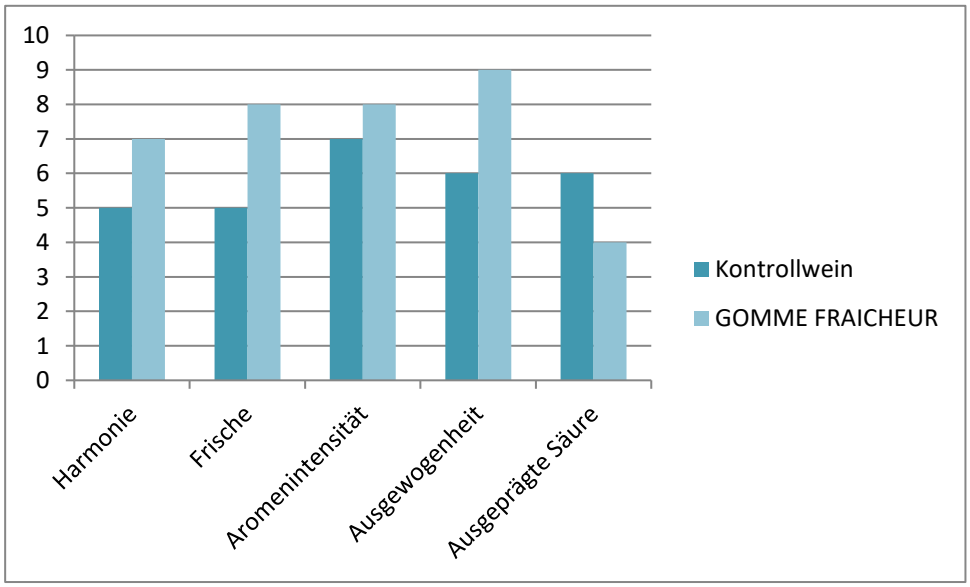
Präparat auf der Basis von Gummi arabicum
zur Kolloidstabilisierung und zur Steigerung der Frische

CHARAKTERISTIKA

GOMME FRAÎCHEUR ist ein Präparat auf der Basis von hochwertigem Gummi arabicum, was die Herstellung einer praktisch farblosen Lösung mit sehr geringer Trübung ermöglicht.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **GOMME FRAÎCHEUR** trägt zur Kolloidstabilisierung von Weinen bei, indem es der Bildung von Kolloiden entgegenwirkt, die zur Bildung von Trübungen im Wein führen können.
- **GOMME FRAÎCHEUR** ermöglicht eine Korrektur zu einem späten Zeitpunkt und verleiht dem Wein zugleich Ausgewogenheit und Frische.
- **GOMME FRAÎCHEUR** hat nahezu keine Auswirkungen auf den Verblockungsindex der Weine und kann somit sowohl vor als auch nach einer Membranfiltration zugegeben werden.



*Grafik: Vergleichsverkostung eines weißen Chardonnay IGP Pays d'Oc und des gleichen Weins mit Zugabe von **GOMME FRAÎCHEUR.***

ANWENDUNG

- Verbesserung der Stabilität von Rot-, Weiß- und Roséweinen
- Verbesserung der Sensorik der Weine, Wahrung der Frische
- Ausschließlich geschönten, filtrierten Weinen zugeben, vorzugsweise vor der Abfüllung

DOSAGE

Durchschnittliche Dosage: 10 cL/hL bis 40 cL/hL.
Die Dosage richtet sich nach der Farbinstabilität des Weins. Um diese zu bestimmen wird ein Kältetest durchgeführt (4 bis 6 Tage bei +4°C).

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

GEBRAUCHSANWEISUNG

GOMME FRAÎCHEUR wird auf bereits geklärte und geschönte Weine gegeben. **GOMME FRAÎCHEUR** kann mithilfe einer Venturi-Düse sowohl vor als auch nach der Filtration zugeführt werden. Für eine leichtere Zufuhr zum Wein kann **GOMME FRAÎCHEUR** zunächst in einer Weinmenge aufgelöst werden, die dem 5-fachen seines Volumens entspricht.
Achtung: Die Wärmebehandlung von Weinen kann zur Ausbildung einer Trübung führen.

Warnhinweis:
Allergen: Sulfite.
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

1 L und 20 L.

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern.
Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**