

# GOMME FRAÎCHEUR

Preparación a base de gomas arábicas  
para la estabilización coloidal con un aporte de frescura

## CARACTERÍSTICAS

**GOMME FRAÎCHEUR** es una preparación a base de gomas arábicas de gran calidad. Dichas gomas permiten la obtención de una solución prácticamente incolora y de turbidez muy baja.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- **GOMME FRAÎCHEUR** participa en la estabilización coloidal del vino, oponiéndose a la formación de coloides que podrían dar lugar a la formación de un enturbiamiento.
- **GOMME FRAÎCHEUR** permite una corrección tardía, confiriendo redondez y frescura al vino.
- **GOMME FRAÎCHEUR** tiene un efecto despreciable sobre el índice de colmatación del vino, y puede añadirse indistintamente antes o después de una filtración sobre membranas.

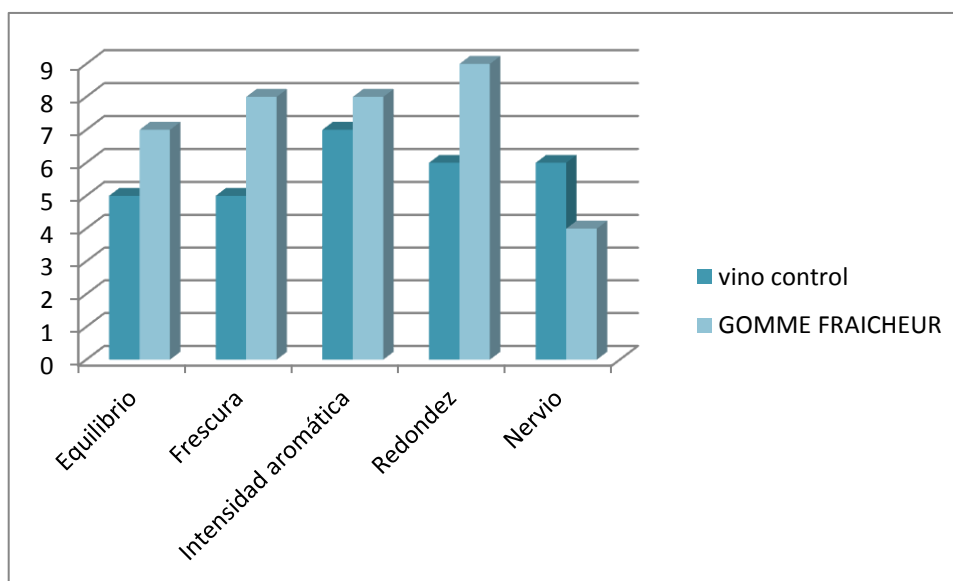


Gráfico: degustación comparada de un Chardonnay IOP Pays d'Oc blanco y del mismo vino con adición de **GOMME FRAÎCHEUR**.

## APLICACIONES

- Mejora la estabilidad de vinos blancos, rosados y tintos.
- Mejora la calidad organoléptica del vino y mantiene su frescura.
- La aplicación debe realizarse en vinos previamente clarificados y filtrados, preferiblemente antes del embotellado.

## DOSIS

Dosis medias de uso: 10 a 40 cL/hL.

La dosis dependerá de la inestabilidad del color del vino. Para determinarla, llevar a cabo un test en frío (4 a 6 días a +4°C).

020/2017 - 1/2

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](http://www.oenofrance.com)

## MODO DE EMPLEO

---

**GOMME FRAÎCHEUR** se utiliza en vinos previamente clarificados y afinados. **GOMME FRAÎCHEUR** puede añadirse indistintamente antes o después de la filtración, con la ayuda de un dispositivo Venturi. Para facilitar su incorporación al vino, **GOMME FRAÎCHEUR** puede diluirse previamente en 5 veces su volumen de vino.

**Atención:** el tratamiento con calor del vino puede provocar la aparición de un enturbiamiento.

### Precauciones de uso:

Alérgeno: Sulfitos.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Garrafas de 5 L y 20 L

## CONSERVACIÓN

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

No congelar.

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*