

ARABINOL[®]

Gomme arabique liquide d'Acacia Sénégal* stabilisée sans acide citrique.

*L'Acacia Sénégal (« verek ») qui fournit 90 % de la gomme arabique mise sur le marché surpasse en qualité tous les autres acacias.

Polysaccharide naturel utilisé comme colloïde protecteur pour des vins rendus mise (stabilisés, collés, filtrés) avant ou après la dernière filtration.

Objectifs

En œnologie, la gomme d'acacia Verek est utilisée pour stabiliser les matières colorantes des vins rouges et pour réduire les risques de casse cuivrique des vins blancs et rosés (action protectrice sur la floculation des colloïdes instables des vins = action anti-casse) => **Effet stabilisant**

Elle permet également d'améliorer naturellement la souplesse et le velouté des vins (notes amples et délicates) => **Effet enrobant**

- **Pour les vins rouges : dose comprise entre 2 et 20 cl/hl**
 - Stabiliser la couleur : 2 à 10 cl/hl
 - Assouplir les vins : 3 à 20 cl/hl
- **Pour les blancs et rosés : dose comprise entre 2 et 10 cl/hl**
 - action anti-casse : 2 à 10 cl/hl pour les blancs / 3 à 10 cl/hl pour les rosés
 - Apporter du gras et augmenter l'intensité aromatique : 1 à 10 cl/hl
(polysaccharide ↗ la volatilité des arômes)
- **Pour améliorer l'efficacité de l'acide métatartrique : dose comprise entre 1 et 3 cl/hl**

1

Protocole d'essai

- 1) Ajouter **ARABINOL[®]** dans le vin avant ou après dernière filtration.
- 2) Ne colmate pas les plaques filtrantes stérilisantes et les membranes microporeuses (filtration finale stérilisante).

Dose d'emploi recherchée pour le traitement	Volume à rajouter pour une bouteille de 0,75 L
1 cl/hl	0,075 ml
2 cl/hl	0,15 ml
3 cl/hl	0,225 ml
5 cl/hl	0,375 ml
10 cl/hl	0,75 ml
15 cl/hl	1,125 ml

Il est conseillé de laisser agir le produit quelques jours pour une dissolution complète de la gomme arabique, en particulier sur vins rouges et à basses températures.

SPINDAGOMME G®

Gomme arabique d'Acacia seyal en formulation liquide.

Polysaccharide naturel utilisé pour l'amélioration des qualités organoleptiques des vins.

Objectifs

D'après la définition du Codex alimentaire, seules les gommes produites par l'Acacia Sénégal et l'Acacia seyal ont la dénomination officielle de « gomme arabique ».

SPINDAGOMME G® apporte au vin traité une amélioration organoleptique considérable mise en évidence par un surcroît de moelleux et l'acquisition d'une sucrosité prononcée agréable.

- **Pour les vins rouges : dose comprise entre 3 et 10 cl/hl**
 - Stabiliser la couleur : 3 à 10 cl/hl
 - Assouplir les vins : 5 à 10 cl/hl
- **Pour les blancs et rosés : dose comprise entre 3 et 8 cl/hl**
 - Apporter du gras et augmenter l'intensité aromatique : 3 à 8 cl/hl
(polysaccharide ↗ la volatilité des arômes)

Protocole d'essai

- 3) Ajouter **SPINDAGOMME G®** dans le vin avant ou après dernière filtration.
- 4) Ne colmate pas les plaques filtrantes stérilisantes et les membranes microporeuses (filtration finale stérilisante).

Dose d'emploi recherchée pour le traitement	Volume à rajouter pour une bouteille de 0,75 L
3 cl/hl	0,225 ml
5 cl/hl	0,375 ml
8 cl/hl	0,6 ml
10 cl/hl	0,75 ml