

**Gomme arabique. Participe à la stabilisation de la matière colorante,
et à l'équilibre en bouche.**

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

ELEGOM est une solution de gomme arabique issue exclusivement d'Acacia Verek. L'Acacia Verek est un arbre qui pousse uniquement dans les pays du Sahel et principalement au Soudan, dans la région de Kordofan.

De par sa constitution, **ELEGOM** possède une grande efficacité qui lui permet de s'adapter à tous les cas de stabilisation des vins. **ELEGOM** répond à quatre préoccupations importantes de l'élaborateur avant la mise en bouteille :

- Stabilisation de la matière colorante des vins rouges, afin d'éviter la formation en bouteilles de troubles et de dépôts de matière colorante condensée, lorsque le vin subit des températures basses.
- Réduction des risques de dépôts cristallins de bitartrate de potassium lors de l'exposition au froid.
- Participation à l'équilibre colloïdal du vin.
- Limitation des risques de casse ferrique des vins

MISE EN ŒUVRE

Après filtration, introduire **ELEGOM**, de préférence à l'aide d'une pompe doseuse. La gomme a un effet colmatant sur les filtres. **ELEGOM** doit être introduit sur vin limpide. Le vin, une fois gommé, ne doit plus être collé : la gomme empêche la prise de colle et fixe le trouble.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 5 à 25 cl/hL. Selon la dégustation, et l'instabilité du vin.
- Conditionnement : Bouteille de 1 L.
- A conserver dans un local sec, à l'abri du gel.