

**Solution purifiée de gomme arabique à faible indice de colmatage**  
**Participe à l'équilibre et à la longueur en bouche.**

**APPLICATIONS OENOLOGIQUES**

**SOLEGOM** est une solution de gomme arabique sélectionnée. Les conditions spécifiques de fabrication garantissent une préparation à très faible indice de colmatage.

- Participe à l'équilibre en bouche (volume, rondeur)
- Affine et allonge la finale
- Participe à l'équilibre colloïdal des vins

NOM	STABILISATION MATIERE COLORANTE	PARTICIPATION A LA TENUE AU FROID	EQUILIBRE COLLOÏDAL ET METAUX	RONDEUR ET EQUILIBRE EN BOUCHE	LONGUEUR EN BOUCHE
<b>ELEGOM</b>	● ● ●	● ●	● ●	● ●	●
<b>SOLEGOM</b>	●		●	● ● ●	● ● ●

**MISE EN ŒUVRE**

Ajouter **SOLEGOM** sur un vin limpide 24-48h avant la mise en bouteille, de préférence à l'aide d'une pompe doseuse. 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 30 cl/hL. Selon la dégustation.
- Conditionnement : Bidon 5L. A conserver dans un local sec, à l'abri du gel.