

FLASHGUM R POWDRE

ESTABILIZACIÓN

Goma arábica a disolución instantánea Acacia de tipo Seyal

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FLASHGUM R es una goma arábica en polvo extraída del Acacia de tipo Seyal.

Estos polisacáridos 100 % naturales permiten una disminución de la astringencia y un aumento de la impresión de volumen y de redondez en boca.

FLASHGUM R es igualmente utilizado como coloide protector para la estabilización de los componentes fenólicos. Sus efectos son inmediatos y durables.

↓ MODO DE EMPLEO

• **FLASHGUM R** puede ser añadido directamente durante el embotellado.

Para el vino que será filtrado (filtración inferior a $0,65\mu\text{m}$), **FLASHGUM R** debe ser incorporado al vino 72 horas antes de la filtración, homogeneizando la mezcla cuidadosamente.

En todos casos, una homogeneización es necesaria.

La disolución en el vino es instantánea. Es posible preparar una solución a 20 % en agua.

Vinos de guardia pasados en bodega : **FLASHGUM R** debe ser añadido en la cuba y homogeneizado justo antes de la puesta en bodega.

↓ DOSIS DE EMPLEO

• 10-30 g/hL

La goma arábica no tiene dosis límite legal.

NOTA : Esta dosis es aconsejada a título indicativo.

Siempre es preferible efectuar un ensayo previo en laboratorio.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• Bolsas de 1 kg, 25 kg

La fecha óptima de utilización de **FLASHGUM R** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

Conservar en un lugar seco, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25 °C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España