

# Vinogom

**Konzentrierte Gummiarabikumlösung mit sehr niedrigem Dichtungsindex**

## ÖNOLOGISCHE VORTEILE

---

- Vinogom gewinnt man aus einer strengen Selektion der besten „Acacia Verek“-Gummis.
- Die Lösung wurde gefiltert. Dadurch kann man sie auch nach Erde-, Press- oder Membranfiltern hinzufügen.
- Sie wirkt wie ein Schutzkolloid gegenüber dem Aufkommen von eventueller Trübung, denn sie sorgt dafür, daß der Wein klar bleibt und verbessert dadurch seine organoleptischen Eigenschaften.

## ANWENDUNG

---

- Vinogom möglichst durch Umpumpen in den Wein geben, damit es gleichmäßig verteilt wird. Dafür raten wir Ihnen, unseren Dosierungsinjektor für die Schönung zu benutzen.
- Der Zusatz von Gummiarabikum L.A. kann auch mit Hilfe einer Dosierungspumpe beim Abfüllen durchgeführt werden.
- Beim Weißwein wird das Gummiarabikum möglichst vor dem letzten Filtern hinzugegeben.

## DOSIERUNG

---

Je nach Empfehlung Ihres Önologen oder nach Laborversuchen.

**Rotwein:** 10 bis 30 cl/hl

**Weißwein:** 5 bis 10 cl/hl

## VERPACKUNG

---

5,5-kg- und 22-kg-Kanister.

## KONSERVIERUNG

---

In seiner hermetisch verschlossenen Ursprungsverpackung aufbewahren. Jeden angefangenen Kanister schnell verbrauchen.