

**Gomme
arabique en
solution**

Kordofan

La gomme arabique provient de l'exsudation naturelle ou de l'écorçage des branches lisses des arbres de la famille des mimosacées. La meilleure gomme arabique est issue de l'Acacia verek ou senegal. La **Kordofan** est obtenue à partir des gommés d'Acacia verek ou senegal les plus pures provenant de la région africaine du Kordofan.

Caractéristiques :

Liquide jaune.

Concentration :	25% E.S.
Masse volumique :	1,096 – 1,104 g/cm ³
Pouvoir rotatoire $[\alpha]_D^{20^\circ C}$:	-26° à -34°
pH :	3,5 - 4
SO ₂ :	3,5 – 4,5 g/L
Cendres	< 3,5%
Métaux lourds	< 10 ppm exprimés en plomb

L'excellente qualité et la très grande pureté de la **Kordofan** lui confèrent des propriétés stabilisantes remarquables. Nos gommés en solution sont débarrassés de leurs impuretés par centrifugation suivie d'une filtration sur 5 μ .

Propriétés :

La gomme **Kordofan** est un colloïde stable, dit « colloïde protecteur ». Elle tend à empêcher le grossissement des particules et, de ce fait, s'oppose à l'apparition des troubles et dépôts de nature colloïdale.

Ajoutée au vin en petites quantités, elle peut constituer, dans bien des cas, un procédé de stabilisation d'une totale innocuité et d'une efficacité étendue.

Kordofan prévient également les casses ferriques et cuivreuses et évite généralement la précipitation des composés phénoliques (matière colorante).

Mode et doses d'emploi :

Doses d'emploi : 2,5 à 5 cL/hL.

L'utilisation de **Kordofan** s'effectue sur des vins déjà clarifiés. Diluer la dose dans 5 fois son volume de vin, incorporer à la cuve par remontage ou à l'aide d'un système de Venturi.

Présentation :

Solution transparente légèrement ambrée en jerrycans de 1, 5, 10 et 20 litres.

Conservation :

Conserver à une température inférieure à 15°C, dans l'emballage d'origine non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec exempt d'odeur, hors gel. DLUO : 3 ans.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL